

„Házi” készítésű száraztésztá minősítési problémái

PAULI PÉTERNÉ és HORVÁTH GYÖRGY

Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Keszthely

Érkezett: 1971. március 16.

A tézstakészítmények minősítésére a jelenleg kötelezően érvényben levő MSZ 11919 szabvány vonatkozik, amelynek hatálya a magánkisziparra, ill. a magánkereskedelemre is kiterjed.

A szabvány valamennyi típusú száraztésztára vonatkozik, nem tesz különbséget a készítés módja között. A készítési mód között pedig két lényegesen eltérő technológiát kell megkülönböztetni, az egyik a régi manufaktúráis, tehát kézi úton történő készítés, az úgynevezett házi száraztésztá-készítés, a másik a nagyüzemi, az úgynevezett gépi úton történő készítés. Míg az elsónél a tészta nyújtása és aprítása során a tésztát hőhatás nem éri, ami az emberi erővel kifejtett nyújtáshoz szükséges nyomás következtében keletkezhetne, addig a gépi feldolgozás során, a présgépeken való tészta kinyomáskor erős hőhatás is éri a tésztát, amely a nyomóerő és a súrlódás következménye. Míg a kézi úton történő tésztaanyagítás nem biztosít egyenletes tésztavastagságot, a felület közel ideális simaságát, addig a gépi úton történő tésztaanyagítás egyenes következményei ezen jelenségek.

Természetes tehát, hogy az elmondottak következtében ellenőrzéseink és vizsgálataink során azt tapasztaltuk, hogy a nagyüzemi módon gyártott, hőhatásnak és préselesnek kitett tészta tulajdonságaiban eltér a házi készítésű száraztésztától. A tészta vágása, alakja nem olyan egyenletes, felülete érdesebb, esetleg lisztzemcsés, kisebb fokú vastagságingadozás is előfordul az egyébként tökéletes főzési tulajdonsággal és élvezeti értékkel rendelkező tésztánál. Elnevezése, formája is más, mint az ipari tésztáé.

A jelenleg érvényben levő száraztésztá-szabvány szerint a fogyasztók által igen kedvelt, egyébként jó minőségű házi száraztésztát azért kénytelenek voltunk II. osztályúnak minősíteni, ha a szabványnak az alakra, felületre és szerkezetre vonatkozó előírásait szösz szerint alkalmaztuk.

A különböző technológiai feltételek és körülmények következtében az ún. „házi” készítésű és a gépi gyártású száraztészták minősége lényegesen eltérő.

Megállapítottuk, hogy az MSZ 11919 szabványt a „házi” készítésű száraztészták minősítésére nem lehet alkalmazni.

Tény, hogy a „házi” készítésű száraztésztát a fogyasztók igen kedvelik, ezzel azonos, vagy ehhez hasonló minőségű és elegendő gépi úton előállított termékeket ma az állami ipar nem tud előállítani. Tehát a „házi” készítésű száraztésztára továbbra is szükség van. Ugyanakkor az eltérő technológiákra épített szabvány merev alkalmazásával nem lehet kizárni a jó termékek köréből ezt a valóban jó minőségű terméktípust.

Tésztafajta	Méret	Követelmény mm
Cérnametélt	hosszúság	60 – 70
	szélesség	0,8 – 1,5
	vastagság	max. 1
Szélesmetélt, rövidmetélt	hosszúság	max. 100
	szélesség	4 – 10
	vastagság	max. 1,5
Gyufametélt	hosszúság	60 – 70
	szélesség	max. 3
	vastagság	2,0
Kiskocka	oldalméret	5×5 – 6×6
	vastagság	1
Eperlevél	méret	10×10 – 15×15
	vastagság	max. 1,5
Zabszem,* zabhegy	méret	2,5×15 – 6,5×20
	vastagság	max. 1
Szalagmetélt	hosszúság	max. 10
	szélesség	4 – 10
	vastagság	max. 1,5
Nagykocka	oldalméret	15 – 30
	vastagság	max. 1,5
Csiga vagy lúdgége	hosszúság	15 – 20
	átmérő	max. 6
Tarhonya	méret	A 2-es szítán áteső, és a 6,3-as szítán fennmaradó méret közötti
Tépett lebbencs	vasagság- méret	max. 1,5 A tájjellegnek megfelelően változó, de egy csomagolási egységen belül közel azonos méretű

* Zabszem méretét a romboid átmérőinek irányában mérjük.

Ezért intézetünkben nagyszámú vizsgálat alapján meghatároztuk azokat a paramétereket, melyeket kielégítve, a terméket minősíteni lehet. Meghatároztuk a kémiai-fizikai állandókat és egy érzékszervi pontozásos táblázattal is kiegészítettük. Indokolja ezt a termékek jelentős variációja, a nem tökéletesen egyforma küllemi tekintettel arra, hogy nem gépi gyártásról van szó.

Jellemző	Követelmény
Felület	Gyakorlatilag sima felületű, kevés kisebb fokú lisztcsikosság és érdesség még elfogadható. A nyújtásnál keletkező, nem vágott tézszaszél csak a tépett lebbencsnél engedélyezett. A tészta felületére tapadt kevés lisztzsemce nem kifogásolható, amennyiben az a csomagolási egység alján nem gyűlik össze.
Szerkezet	Egyöntetű, áttetsző szerkezetű, elvélve kevés, legfeljebb 1 mm nagyságú lég-buborék nem kifogásolható.
Szín	Egy csomagolási egységen belül azonos színű. A vastagságból adódó árnyalatbeli eltérés nem kifogásolható, ha az a méretre vonatkozó engedményen belül ingadozik.
Szag	A készítményre jellemző. Nem lehet dohos, penészes vagy egyéb idegen szagú.
Íz	A készítményre jellemző. Nem lehet túlsózott, penészes, dohos, keserű, savanyú vagy egyéb mellékízű. Rágás közben ásványi alkotórészeket a fogakkal ne lehessen érzékelni.

A „házi” tészta gyártásánál ugyanis a készítő szubjektív tulajdonságai a legjobb indulat mellett is lényegesen befolyásolják a termék méretét, amely egy előállítónál közel egységes, különbözőnél jelentősen eltérő.

Külön beszélni kell a tarhonya formájáról, hiszen a házi tarhonya csak megközelítően gömbölyded, szabályos alakú. Házi készítésű tarhonyának mi a legöböllyített, dörzsöléssel formázott alakot tekintettük.

A házi készítésű tésztát egy osztályos terméknek célszerű elfogadni, ezt indokolja az előállító rendszerint alacsony szakmai képzettsége és hiányos szabványismerete.

Az MSZ 11919 szabvány előírásaitól eltérően a következő értékeket javasoljuk a méretre, ill. az érzékszervi jellemzőkre vonatkozóan.

A kémiai és fizikai jellemzőkre vonatkozóan a szabvány előírásait vettük figyelembe, a nedvességtartalomra 13 % maximumot, a savfokra legfeljebb 5-öt. A tészta főzés után legalább kétszeresére kell hogy duzzadjon az előírás szerint. A gyakorlatban ezt rendszerint jóval meghaladta a duzzadóképesség. A próba-főzésnél fontos, hogy a tészta rugalmas maradjon, ne aprózdjon az egyes szálak, darabok ne ragadjanak egymáshoz.

A főzési időre tésztafajtánként a következő maximumokat fogadtuk el sorozatos próbafőzések eredményeképpen:

cérnametélt	max. 10 perc
kiskocka, zabszem	max. 20 perc
szélesmetélt, nagykocka, eperlevél, tépett lebbencs	max. 25 perc
tarhonya, csiga gyufametélt	max. 30 perc

A házi tésztakészítmények festése semmiféle színezőanyaggal nem engedhető meg. Ugyancsak tiltott a szerves, vagy szervesen idegen anyag jelenléte.

Intézetünk a házi tészták bírálatánál a szabványban nem szereplő 100 pontos bírálati rendszert alkalmazta kísérletképpen.

Tészta fajta	Követelmény
Cérna- metélt	Gyakorlatilag egyenletes vastagságúra és szélességűre vágott, ill. kötegekké csavart szálak. Egy csomagolási egységen belül max. 1 mm méretkülönbség elfogadható. Vastagságbeli ingadozás max. 0,5 mm.
Széles- metélt, rövid- metélt	A szálak gyakorlatilag egyenletes alakúak és vastagságúak legyenek. Egy csomagolási egységen belül max. 2 mm méretkülönbség elfogadható, vastagság-ingadozás legfeljebb 1 mm.
Gyufa- metélt	Gyakorlatilag sima felületű, jellegzetes alakú, egyenletes vastagságú készítmény. Méretingadozás egy csomagolási egységen belül legfeljebb 2 mm a szélesség és vastagságnál.
Kiskocka	Sima, közel egyenletes vastagságú tésztalapocskák, néhány görbület és gyűrődés elfogadható. Egy csomagolási egységen belül megengedhető méretkülönbség max. 3 mm, vastagságbeli eltérés 0,5 mm.
Zabszem, zabhegy	Gyakorlatilag sima felületű, legfeljebb 1% görbült, gyűrődött darabot tartalmazó rombold alakú tészta. Vastagságbeli különbség legfeljebb 0,5 mm lehet.
Eperlevél	Gyakorlatilag sima felületű, szélein fogazott tésztalapocskák. Max. 1% görbült, ill. gyűrődött darab megengedhető. Méretkülönbség egy csomagolási egységen belül legfeljebb 2 mm. Vastagságkülönbség max. 1 mm.
Szalag- metélt	Gyakorlatilag sima felületű, szélein fogazott tésztalapocskák. Vastagságkülönbség max. 1 mm.
Nagy- kocka tészta	Sima felületű, közel egyenletes vastagságú tésztalapocskák. Néhány görbült, ill. gyűrődött darab megengedhető, max. 5%. Méretkülönbség 1 csomagolási egységen belül, max. 10 mm, vastagságbeli eltérés max. 1 mm. Gyengén lisztezett felület, ill. kisebb fokú bolyhoság még elfogadható.
Tarhonya	Sokszög alakú, érdes felületű, kellően gömbölyített tarhonya. Egy csomagolási egységen belül az átlagos méret melletti alsó és felső szemmagyság nem kifogásolható. Ettől eltérő méretkülönbség legfeljebb 10% lehet.
Csiga vagy lúdgége tészta	Oldaláról vagy sarkáról bordázottan hengerelt szárasztészta-készítmény. Sodrás előtt a tészta vastagsága max. 1 mm. Egy csomagolási egységen belül, az átlagos hosszról való eltérés max. 5 mm, az átmérőtől legfeljebb 2 mm.
Tépett lebbencs	A tájjellegnek megfelelően kisebb vagy nagyobb, szabálytalan alakúra tépett, ill. tördelt szárasztészta. Vastagságkülönbség egy csomagolási egységen belül legfeljebb 0,5 mm.

Intézetünk működési területén több házitészta készítő üzem működik a MGTSZ-ek, ÁFÉSZ-ek és Sütőipari Vállalatokon belül, így alkalmunk adódott hosszabb időn keresztül nagy mennyiségű minta feldolgozására. Az így nyert tapasztalatok alapján javasoljuk az MSZ 11919-65 sz. szárasztészta szabvány felülvizsgálatát.

Elérhető pontszám	Követelmény	Elérendő pontszám	Értécsökkentő tulajdonságok
Felület, szerkezet, méret 15	Sima felületű, lisztcsomótól, légbuboréktól mentes szerkezetű	8	Görbült felület 1-2 Érdesség, bolyhoság, lisztcsikosság, lisztezett felület 1-5 Tésztaiban lisztcsomó, tojáscsomó vagy légbuborék található 1-5
Szín 10	Egyöntetű sárga	5	Gyenge színárnyalatbeli eltérés (különböző gyártási tételek keverése miatt) 1-3 Világosabb és sötétebb sárga árnyalat (különböző vastagság miatt) 1-5 Elszürkült, elszíneződött felületű régi tészta 5-10
Illat 5 (nyersen és próbafőzés után)	Nyersen és próbafőzés után jellemző illatú	3	Gyenge idegen szag, mely főzés után nem érezhető 1-5 Dohos, penészes, idegen kellemetlen szag 5
fz próbafőzés után 20	Készítményre jellemző	10	Túlsózott íz 1-2 Gyenge idegen, de nem kellemetlen íz (állott, régi tészta) 1-8 Dohos, penészes, egyéb idegen íz 10-20 Rágás közben a fogakkal ásványi alkotórészek érezhetők (tojáshéj, homok) 10-20
Állomány 20	Főzés közben rugalmas, ne ragadjon egymáshoz, ne aprózódjon, felülete ne legyen nyálkás	10	Főzés közben felülete csirizesezik, egymáshoz ragad 1-15 Főzés után felülete nem sima, érdes (lisztezettől) 1-3 Aprózódik: 1-10%-ig 1-5 10-15%-ig 5-10 15% felett 10-20 Csigatészta sodrásánál szétnyílik 1-5 Próbafőzés után kevert állagú darabok 1-10
Gyártáshiba 30		15	Törmelék, hibás vágás miatt 5% alatt 1-3 5-10% között 3-5 10-20% között 5-15 20% felett 15-20 Liszt a zacskó alján 1-3 Összeragadt darabok 1-5 Különböző vastagságú darabok 1-5