

Halkészítmények minőségének alakulása 1971. évben

O J T O Z Y K R I S T Ó F N É

Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Budapest

Magyarországon népszerűek a halkészítmények, a fogyasztók részére bő választék áll rendelkezésre, mind a hazai gyártású, mind az import termékekből.

A Fővárosi és a Megyei Élelmiszerellenőrző Intézetek 1971. évben 340 db hazai gyártású halkonzervet vizsgáltak. A kifogásolt minták aránya 11,5% volt. A kifogások túlnyomó többsége súlyhiányból és jelölési hiányosságból adódott.

A halkészítmények között kiemelkedő helyen áll az olajoshal szardínia módra. Az utóbbi időben e készítményt két eltérő haltípusból gyártják, hazai balatoni halakból és tengeri halfélékből. A fogyasztók körében nagyobb népszerűségnek örvend a balatoni halból (garda, keszeg) készült olajos hal. A termékek általában jó minőségűek, elvétve képezte kifogás tárgyát a törmelékesség, ill. a halsúly hiány. A Szegei Konzervgyár kezdetben a tengeri halból készült olajoshal konzervet is ugyanazzal a felirattal látta el, mint az édesvízi halból gyártottat és emiatt több fogyasztói reklamáció is volt. Az élelmiszerellenőrző intézetek közbelépésére a gyár a címke szöveget megváltoztatta, sőt a dobozok színét is. Jelenleg a balatoni halak kék színű, a tengeri halak piros színű dobozokban kerülnek forgalomba, ezáltal a fogyasztó előtt már messziről szembe-tűnik a két termék közötti különbség és így a reklamációk is elmaradtak.

A halkészítmények másik fontos csoportja a pácolthal. A pácolthal minősége a korábbi évekhez viszonyítva kissé eltérő, mivel sózott hering helyett gyorsfagyasztott heringből gyártják. A készítmény íze igen jó, állománya azonban puhább a megszokottnál, ami a fagyasztott alapanyag felhasználására vezethető vissza.

Két konzervgyár foglalkozik a gyártásával: a Budapesti Konzervgyár és a Debreceni Konzervgyár. A két gyár készítményének minősége nem azonos értékű. A Debreceni Konzervgyár pácolthal terméke nagyobb savtartalmú (2,5–2,8%) és lényegesen puhább állományú, mint a Budapesti Konzervgyáré (savtartalom 1,7–1,9%). A puhább állomány valószínűleg a nagyobb savtartalommal függ össze, ugyanis az elpuhulás különösen a szavatossági idő vége felé következik be, tehát a savas felöntőlé az egyébként is puhább állományú fagyasztott halhúst elroncsolja. A Budapesti Konzervgyár termékeinél ilyen nagy mérvű elpuhulást nem észleltünk, éppen ezért a Debreceni Konzervgyárnak javasoltuk a savtartalom csökkentését, sőt a pácolthal szabványtervezetében is javasoltuk a savtartalom előírásának csökkentését. A Debreceni Konzervgyár a fekete hashártyát nem távolította el a feldolgozás során a halakból, ami ugyancsak minőségrontó tényezővé vált különösen akkor, amikor a hashártya apró szürkés-fekete foszlányokra szétesik és a felöntőlevesben úszva, annak színét sötét-szürkére változtatja. Emiatt többször elmarasztaltuk a gyárat.

A halételek közül a legkedveltebb termék a Szegei Konzervgyár halaszlé készítménye, jobb mint a Budapesti Konzervgyár azonos terméke, oka az eltérő

halfajta, ugyanis a Szegedi Konzervgyár pontyból készíti a halászlét, a Budapesti Konzervgyár növényevő halakból (amur, busa). Ez a halfajta kevésbé jó, mint a ponty, így a belőle készült halászlé sem olyan izletes. Előnyös tulajdonsága viszont a jó állomány, ezért a hőkezelés alatt kevésbé puhul el, mint a ponty. A Budapesti Konzervgyár „amur és busa” halakból egyéb halételeket is készít, ilyenek: a halpaprikás, a halsaláta, bakonyi módra készült hal stb., ezekkel a készítményekkel növelte a hal-ételkonzervek választékát.

A Halpástétomot a Szegedi Paprikafeldolgozó Vállalat gyártja halhúsból, halikrából és haltejéből. A kívánatosnál sokkal lágyabb állományú, gyakran leelválásos, a halíz felismerhető, de nem kellemes ízhatású, így összenyomásban a termék gyenge minőségű.

Az egyéb halkészítmények mint pl. szardellapaszta, halászlé kocka megfelelő minőségűek voltak.

A hazai gyártású halkészítmények minőségének tanúsítása a készítményeken feltüntetett jelölések útján történik. A jelölések általában kielégítőnek mondhatók, bár egyes termékeknél, ill. egyes esetekben előfordulnak hiányosságok. Ilyen volt pl. a már említett tengeri halból készült olajoshal megtévesztő jelölése, vagy a pácolthalnál többször előfordult, hogy a szavatossági idő lejártá nem volt feltüntetve, a halászlé kockán viszont a gyártási időre vonatkozó jelzéseket nem lehet elolvasni. Ezeket a hiányosságokat a gyárak részben már felszámolták.

Röviden szeretnék még foglalkozni az import halkonzervekkel, amelyekből a kereskedelemben igen sok fajta található. A készítmények minőségvizsgálata komoly nehézséget okoz, mert a minőségi előírások nincsenek a birtokunkban, így a minőségi előírások hiányában a vizsgálatok inkább csak összehasonlító jellegűek.

Igen jó minőségű, jó ízű termékek általában a spanyol és marokkói szardíniák (Capri Corn, Madrigal, La Camariana), fogyasztói áruk is a legnagyobb (11 – 12, – Ft), de a minőségükkel összhangban vannak. A jugoszláv szardíniák is jó minőségűek, bár húsuk kissé száraz. A fogyasztói árat is figyelembevéve nagyon jó készítmény a „Saira”, a sprotni és a paradicsomos, ill. mustáros hering. Gyenge minőségű a dán „Sild” szardínia és indokolatlanul drága is (11, – Ft).

Az import konzervek minőségének tanúsítása részben szállítási szerződésekben, részben a dobozokon feltüntetett jelölések útján történik. Ez utóbbi azonban nem kielégítő. Számos terméken ugyanis magyaryelvű címke egyáltalán nem található, különösen a litografált dobozok esetében gyakori ez a hiányosság, de a magyar nyelvű címkével ellátott dobozok jelölése sem mindig megfelelő.

Összefoglalva a leírtakat megállapíthatjuk, hogy a halkészítmények választéka nagy, minőségük általában megfelelő, súlyosabb minőségi hiba csak a pácolthalt készítményeknél fordult elő.