

Az élelmiszerek minőségének 1974. évi alakulása

KISMARTON KÁROLY

Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium, Budapest

Az élelmiszerek minőségének alakulására a kiegyenlítődési tendencia volt jellemző; egyrészt a IV. ötéves terv minőségvédelmi koncepciója megvalósításával ható állandósult tényezők, másrészt az év során tett időszeri ágazati és vállalati intézkedések nyomán – az egyes iparágak termelési, gazdálkodási nehézségei ellenére – a késztermékek minősége a bázisévi szinten stabilizálódott.

A hatósági intézetek kifogási aránya javuló irányzatú, 0,8%-kal csökkent 1973-hoz képest. A komplex hatósági-iparági minőségmutató változása is zömben $\pm 0,1$ -en belül volt, a minőség tehát lényegében változatlanak tekinthető. A minőségmutató számításához szükséges adatok gyűjtését azonban csak a minisztériumi iparágakban lehetett elrendelni, ezért a termelő szektorok minőségi szintjét a szokásos kifogásolási százalék változása szemlélteti:

Az élelmiszerek minőségi szintje 1974-ben termelő szektoronként

Termelő hely	1973.		1974.		Változás
	minta db	kif. %	minta db	kif. %	
Minisztériumi ipar	45 566	9,2	43 797	8,4	- 0,8
Tanácsi ipar	9 284	19,3	9 145	16,5	- 2,8
Mezőgazdasági és szövetségi ipar*	4 566	25,1	7 333 (2 835)*	19,1 (22,0)*	- 6,0
Magán ipar	1 197	24,3	1 361	25,7	+ 1,4
Összesen	60 613	12,2	61 636	11,2	- 1,0

* Ebből: fogyasztási és kisipari szervezetek.

Az iparágak értékelésében is a hatósági élelmiszerellenőrző intézetek által megállapított kifogásolási-arány figyelembevételével lehet három minőségi csoportot képezni (0–5,0%; 5,1–10,0%, >10,0%). Ez azonban csak közelítő minőségi összkép; a nemszabványos termék arány változásánál sokkal többet mond a minőségmutató, ami a kifogás tudomásulvétele mellett a szabványos minőség kategóriáján belül jelzi a minőségi szint mozgását, az érzékszervi-, összetéti tulajdonságok, az adagolt tömeg pontossága és a csomagolás, jelölés minőségi rész-komponens összeadásával.

A minőségmutató jelenleg nem alkalmas az iparágak rangsorolására, viszont érzékenyen és összetett módon reagál a szabványok kielégítésének mértékére, tehát egy iparágon belül már mércéje lehet az azonos termék-struktúrájú vállalatok minőségi munkájának, s feltétlenül helyesen értékeli és mutatja a minőségi szint alakulását az idő függvényében ugyanannál a termelőnél.

Minőségi szint 1974-ben a minisztériumi iparban

Ipar	1973.		1974.		Változás	1973.	1974.	Változás
	Minta-szám	Kif. %	Minta-szám	Kif. %		minőségmutató		
Növényolaj	1 168	4,0	1 198	3,8	- 0,2	3,72	3,62	- 0,10
Szesz	4 737	2,7	4 515	3,9	+ 1,2	3,78	3,72	- 0,06
Tej	9 038	6,5	9 152	5,4	- 1,1	3,58	3,60	+ 0,02
Sör	2 558	8,8	2 652	6,7	- 2,1	3,28	3,31	+ 0,03
Cukor	1 495	4,9	1 470	7,0	+ 2,1	3,25	3,25	+ 0,0
Baromfi	2 438	10,0	2 168	7,7	- 2,3	3,69	3,79	+ 0,10
Gabona	2 892	8,7	3 028	8,1	- 0,6	3,78	3,87	+ 0,11
Hűtő	3 028	9,0	3 193	9,1	+ 0,1	3,22	3,25	+ 0,03
Konzerv	5 151	12,4	3 243	10,7	- 1,7	2,91	2,95	+ 0,04
Édes	3 877	9,7	4 145	11,3	+ 1,6	3,42	3,46	+ 0,02
Hús	6 820	13,3	6 203	12,1	- 1,2	3,23	3,39	+ 0,16
Bor	709	16,5	632	14,6	- 1,9	3,39	3,18	- 0,21
Dohány	1 655	21,1	1 798	18,9	- 2,2	3,00	3,14	+ 0,14
Összesen	45 566	9,2	43 797	8,4	- 0,8	-	-	-

MINISZTÉRIUMI IPAR

BAROMFIIPAR

Az állami baromfiipar termékeinek minősége javult, annak ellenére, hogy a baromfi felvásárlás és a tojásvásárlás is emelkedett.

A minőség javuló tendenciájában alapvetően érvényesült a vállalatok műszaki színvonala; a termékminőség a legkorszerűbb technológiával felszerelt üzemekben volt a legjobb.

Az ipar gyártásfejlesztési intézkedései közül jelentős az új előhűtő-szikkasztó alagutak, automata zsigerező vonalak termelésbe állítása. A hűtőkapacitást bővítik, illetve felújítják néhány üzemben. Gyártmányfejlesztésben a csontozott csirkecomb, a zsugortasakos, tálcás, konyhakész „baby pulyka” export-termék említésre méltó.

A minőségi szint fejlesztése érdekében hathatósan növelni kell a fagyasztó- és hűtő-tároló kapacitást, gyorsítani kell a tranzit hűtőház építését, a folyamatos előhűtő- és szikkasztó alagutak, és az automata zsigerelő vonalak gyarapítását, lényeges továbbá a vertikális hűtőlánc kiépítése és a hazai csomagolóanyag gyártás megoldása.

BORGAZDASÁG

A borok 1974. évi minőségének alakulását az előző évi rekord termés minősége határozta meg.

Ennek jellemzője a kisebb cukor-, illetve alkoholtartalom, a vékony extrakt és zamat, színesborok esetében a gyengébb színezőképesség, elsősorban a tömegbort adó alföldi borvidéken. Történelmi borvidégeinken viszonylag jó minőségű termést szüreteltek.

Az 1974. évi szüret azonban – mind mennyiségben, mind minőségben – az elmúlt 10 év legrosszabb évjárata volt. Az előállított bor minőségéről alaposan csak az 1975. évi értékelésben lehet számot adni.

A forgalomba hozott borok minősége gyakorlatilag azonos a bázisévivel. A leggyakrabban előforduló hiányosság a borkő és fehérjekiválás, illetve az utóerjedés az édes- és édeskés borokban, a kisebb cukormentes extrakt-tartalom, a hibás „csomagolás” és a hiányos jelölés. A hibák a kellő borkezelés hiányára, valamint a nem megfelelő raktározásra vezethetők vissza.

A fejlődés ellenére a korszerű borászati technológia (hideg-meleg kezelés, szeparálás stb.) bevezetése elmarad a palackozás ütemétől, ezért a korszerű palackozó üzemek előnye minőségileg nincs előkiszítve, s kihasználva. A minőség-ellenőrzés szervezete erősödött ugyan az iparban, a minőségsszabályozás igényeihez képest azonban munkáját magasabb szintre kell emelni.

CUKORIPAR

Az iparág fő termékének minősége az elmúlt évhez képest nem változott. Ezt a tényt – tekintettel arra, hogy 1974-ben évtizedek óta a legkevesebb cukrot tartalmazó répát dolgozták fel, rendkívüli betakarítási körülmények között – a vállalati minőségsszabályozás eredményeként kell értékelni. Répa termeltetésben a három termelési rendszer a termőterület 40%-ára terjedt ki, s számos helyen gépesítették a termőföldről érkező répa lerakását és előtisztítását.

A gépi répaszedés arányában kellett intézkedni a gyári répatisztítás berendezéseinek továbbfejlesztéséről. Ezenkívül folyamatos üzemű diffúziós telepet létesítettek; korszerűsítették a létsztítás előderítőit; nagy kapacitású kénező és ioncserélő berendezést állítottak üzembe. Egy-egy gyárban automatikus mészkemencét és oltóállomást, centrifugákat és új hőkicserélő kapacitásokat állítottak termelésbe.

A cukoripari termelés minőségi színvonalának javításához – a kapacitások bővítésével párhuzamosan – fejleszteni kell a csomagolást, gyorsítani kell az áttérést a folyamatos diffúzióra, az elavult cukorfőző berendezések cseréjét korszerű vákuum berendezésekre és nagyobb ütemben kell folytatni a műszerezést és automatizálást.

DOHÁNYIPAR

A termékek minősége 1973. évhez viszonyítva javult, ezen belül a füstszűrős cigaretták és a fogyasztási dohányok minősége, valamint égőképessége jobb, s kedvező a termékek mikrobiológiai (penészmentesség) állapota is. Továbbra is gyakori a panasz azonban az egyenlőtlen kitöltés, a dohánykihullás és füstszűrő leválása miatt. Sok a kifogás a csehszlovák cigarettáipar gyenge szakítószilárdsága és porozitása, valamint a celofán ellátás miatt.

Az elmúlt évhez képest 5,4%-kal több dohányt vásároltak fel. A nagylevelű dohányoknál, a világos és egyéb osztályúaknál, kis mértékű minőségromlás, míg a Hevesi dohányoknál minőségjavulás tapasztalható.

A termékek minőségének javításához a műszaki feltételek fokozatos megteremtése folyamatban van. Megkezdődött a kocsánytalanító üzemrészek próbaüzemeltetése, kocsánylapító gépeket, új cigarettatöltő és csomagoló gépeket állítottak termelésbe.

A kész-termékek minőségének javítása céljából tovább kell korszerűsíteni és hőviteni a tároló- és érlelőtereket, ügyelni kell a kocsányelőkészítő vonalak megbízható üzemeltetésére, a fermentáló és kikészítő üzemekben és intézkedéseket kell tenni a technológiai előírások szigorúbb betartására.

ÉDESIPAR

Az édesipari termékek minősége változatlan. A bázisévhez viszonyítva csökkent az érzékszervi, csomagolási és jelölési hiányosság, de nőtt az összetételi hibák száma. Javult a keménycukorkák minősége, emelkedett a kifogásolás aránya viszont a háztartási keksznel, a díszdobozoknál és a csokoládés árunál.

A minőségi szint alakulásában jelentős a rohamosan dráguló import nyersanyagok csökkenő minősége (esetenként feldolgozásra sem alkalmas a kakaóbab, a nyerskáv és a földimogyoró). Ingadozó volt a belföldi nyersanyagok (keményítőszörp, liszt, növényi ételzsír, cikóriagyökér aroma, csomagolóanyag) minősége. Ezeknek és az akadozó nyersanyag szállításnak halmozott kedvezőtlen minőségi hatását nem mindig tudták technológiailag kiegyensúlyozni.

A gyártás fejlesztése során a gyáregységekben számos technológiai és csomagológépet (pl. temperáló, finomító, keverő és vákuumfőző, kombinációs malom, kakaóbab előtisztító, cukorka és ostyagépsor, körforgó tablettaprés, szörpadagoló, fondán táblázó stb.) állítottak fokozatosan üzembe, melyek hatása a minőségre csak lassan érvényesül a géppark általános avultsága miatt.

A gyártmányfejlesztéssel az ipar törekedett a fogyasztói igények kielégítését és a kedvező termékszerkezet kialakítását (gépi műveletek) összeegyeztetni. Több korszerűtlen termék gyártását megszüntették, viszont új választékkal is jelentkeztek a piacon.

A rendszeres ipari minőségellenőrzés termelési fázisokra is kiterjedő munkája; az anyagnorma, a technológia és a minőségi törzslapok felülvizsgálata méréselte a hátrányos minőségi tényezők hatását.

A minőség javítása érdekében is sürgető a szerencsi gyár teljes üzembehelyezése, s az egész iparágban a szűk termelési keresztmetszetek felszámolása, a célszállító eszközök és a raktározás fejlesztése, valamint a nyers-, adalék- és járulékosanyagok átvételének szigorítása.

A malomipari élelmezési termékek minősége változatlanul jó. A tröszt nagymennyiségű exportot bonyolított le minimális minőségi kifogással.

A hiba-alkok közül lisztnél az érzékszervi- (pl. sötétebb szín) összetételi- (pl. nagy nedvességtartalom, szabványosnál rosszabb sütőipari érték), csomagolási hiba és súlyhiány fordult elő. A rizs minősége javult a bázisévhez viszonyítva.

A nyersanyag fajtaösszetétele módosult: a Bezosztája vetésterülete 18%-kal csökkent. A gabona sütőipari értéke zömében „B” kategóriájú volt, amelyben szerepet játszott számos helyen a helytelen szárítási technológia és a fajtaarányok nem mindig körültekintő változtatása. A búzatermés hl-súlya kisebb az előző évinél.

Műszaki fejlesztés keretében néhány új és felújított malmot állítottak termelésbe. A tárolási kapacitás több ezer vagon korszerű vasbeton és fémsilóval bővült – ez azonban kb. ugyanannyi felvásárlási növekmény miatt – a szűkös tárolási körülményeken gyakorlatilag keveset változtatott. Üzembehelyeztek több szárító berendezést és tisztító gépet.

A minőség védelme és fejlesztése érdekében növelni kell a kisebb malmok műszaki színvonalát (elsősorban a tisztító kapacitást), hogy jobb felkészültséggel dolgozhassák fel a kombájnbuzát. Mérlegelni kell az aratás időtartamának meghosszabbítását a különböző érésű búzafajták megfelelő arányú természetével, majd ezek célszerű keverésével kell az egyenletes lisztminőséget biztosítani. Általános követelmény az egész gabonagazdasági vertikumban az anyagmozgatás gépesítésének és műszerezettségének további javítása.

HÚSIPAR

A termékek minősége javuló tendenciájú, a kifogásokat zömében összetételi hibák miatt emelték.

A sertés felvásárlás növekedése és az export-piac váltás következményeként a II. félévben bőséges és javuló minőségű nyersanyag tette lehetővé a feldolgozás 12%-os emelését. A marha – serteshús arány kényszerű ingadozása azonban a töltelkes árukban minőségi változást okozott (vízfelvevő képesség, állományösszetételi eltérés), amelyet nem tudtak technológiailag teljesen kiegyenlíteni, a céltudatos iparági intézkedések ellenére sem.

A gyártásfejlesztésben kiemelkedő az új húskombinát építése. Üzemel egy új nagyteljesítményű vágóhid, s dobozsonka-üzem. Alfa Laval zsírolvasztókat helyeztek üzembe és számos technológiai és kisegítő művelet gépesítését (szalonna bőröző, klimatizált füstölő, szőrtelenítő, hideg füstölő, zsír egalizáló, vérfeldolgozó, főző-füstölő automata, in-szeparátor, hőfokszabályozó automaták és új kütetek) oldották meg; egy-egy üzemben függesztett sertésforrázást, s vonalszerű csontozást vezettek be. A hűtőkapacitás nem növekedett, sőt egy nagy vágóhídi hűtőház teljes felújítását kellett elkezdni.

A gyártmányfejlesztésben minőségjavító az „összetett húspép”, amely élettanilag is értékes állományjavító adalékot tartalmaz. A termékek eltarthatóságát növeli a csírátlanított fűszerkeverék.

A kulturáltabb ellátást szolgálják a patronos készítmények. Bővült a táj-jellegű termékek (Tisza-kolbász, Rába májas és véres, szárazkolbászok) és terjedt a sajtos töltelékáru választék.

Minőségjavító hatása van a belső minőségellenőrzés szervezeti és szakmai fejlődésének, s a termékgazdálkodásban a lecserélt és bővített hűtő- és termosz-gepkocsi állományok.

A minőség fejlesztése és stabilizálása érdekében fokozni kell – a felkészített vállalati minőségellenőrzés kihasználásával és kellő orientálásával – a minőség-szabályozás hatékonyságát. Növelni kell a technológiai és tároló hűtőkapacitást. El kell érni a csomagolás és jelölés indokolt fejlesztését, különösen a tökehús és hústermékek vákuumos fogyasztói csomagolásának nagyfokú bővítését. Biztosítani kell a vágóhídi melléktermékek és hulladékok szelektált feldolgozását étkezési, takarmányozási és ipari célra.

Az állategészségügyi helyzet megszilárdulása nyomán időszertívé vált – a termelési biztonságra ügyelve – a vágósertés objektív minősítésére tett intézkedések fokozatos végrehajtása. A szarvasmarhánál kezdeményezett kísérleti minősítési programot a fajtaváltás szempontjai alapján kell kidolgozni.

HŰTŐIPAR

A termékek minősége változatlan; a minőségi szint tartása a vállalatok jó munkáját bizonyítja, mivel a nyersanyag helyzet 1974-ben minden előzetes tervet felborított és nagyfokú alkalmazkodást és rugalmasságot követelt. A gyümölcs mennyisége 20%-kal – ezen belül a málna és a meggy 40%-kal – volt kevesebb. A nyári és őszi szélsőséges időjárás egyes főzelékek szöveti állományát, betakarítását, és feldolgozását igen hátrányosan befolyásolta. Az ipar hosszútávú termék értékesítési és telepítési szerződések útján szoros partneri kapcsolatot épít ki a termelőkkel. Import vetőmagot biztosít, szervezi az előfeldolgozást, támogatja a gépi szedést – a vontatott gépmport és a pótkatrész hiány ellenére.

A műszaki fejlesztés a különböző folyamatos technológiák kialakítását (csöves-kukorica, felezett szilva hűtése, ceruzabab víztelenítése), vagy matematikus termelési fázis megoldását (paradicsompaprika fertőtlenítés, zöldségtisztítás, adagolás, osztályozás) célozta. Kísérleti gépet készítettek a jelölés betűzésére politasakokon és automata szabályozó rendszert a gőz- és hűtőenergia felhasználásához (gőzhámozó, folyamatos fagyasztók).

A gyártmányfejlesztésben kiemelkedő a gy. f. főzelékek, levesek választéka üzemi étkeztetéshez és más nagyfogyasztóknak; továbbá gy.f. szárnyasgombóc baromfi-hús-pépből.

A tárolás és szállítás gondja változatlan; kisebb rekonstrukción kívül (broyler-csirke fagyasztó) tárolótér bővítés nem volt. Az új hűtőkocsiállomány (kiselejtett termoszkocsik helyén) kevés a forgalom lebonyolításához és időszert az emelővillás targoncaállomány pótlása és bővítése is. A forgalmazásra jellemző, hogy fejlett gyártáshoz elmaradott, minőségrontó értékesítés kapcsolódik, a hűtőlánc hiányosságai következtében.

A minőség védelme és fejlesztése érdekében ki kell dolgozni az értékesítés javításának tárcaközi programját, összhangba kell hozni a nyersanyagok minőségét és feldolgozását a mezőgazdasági termelési rendszerekkel; biztosítani kell a kihelyezett tisztító és előfeldolgozó telepeken a hűtési és higiéniai körülményeket; magasabb szintre emelve az üzemi minőség-szabályozást elő kell készülni a DH-munkarendszer bevezetésére.

KONZERVIPAR

A konzervipari termékek minősége 1973. évhez viszonyítva nem változott. A paradicsomkészítmény, száraztészta, dzsem minősége az iparági átlag felett, míg az ételkonzerv, főzelék- és húskonzerv minősége az iparági átlag alatt van. A kedvezőtlen időjárás miatt (zöldborsónál nagyarányú törött szem és szennyeződés, zöldbabnál paszulyvész fertőzés, zöldpaprikánál fejletlen termés, paradí-

csomnál szín és szárazanyag-csökkenés stb.) a főzelékkonzerveknél, de némely húskonzervnél is emelkedett a kifogás aránya.

A felvásárlás főzeléknövényekből növekedett (a zöldpaprika, paradicsom kivételével), gyümölcsökből csökkent. A fűszerpaprika termelésre pozitívan hatott a hatósági árrendezés.

A gyártás fejlesztésén belül bővült a sterilizáló kapacitás és a termelő berendezések műszerezettsége. Növekedtek az alumínium felhasználását záró elemként. Gyártmány fejlesztésben jelentős a „kalóriaszegény” befőttek és ivólevek forgalombahozatala.

A minőség javítása érdekében meg kell oldani a húskonzervdoboz lakkozási problémáit, rendezni kell az exportból visszamaradó tételék belföldi forgalmazását. A korszerű táplálkozás igényeinek figyelembevételével kell a választékot bővíteni és a minőségellenőrzés erősítésével szigorítani kell a technológiai fegyelmet betartását. Fokozni kell az ipar integráló tevékenységét a fajtakiválasztásban, a minőségi követelmények objektív meghatározásában és az intenzív növénytermesztéssel összefüggő technológiai kérdésekben.

NÖVÉNYOLAJIPAR

Az élelmezési termékek minősége a bázisévhez viszonyítva romlott, átmenetileg a győri étolaj és huzamosabban a margarin nagy és ingadozó víztartalma, érzékszervi hibái miatt. Az elosztás ütemezetlensége is minőségi hiányokhoz és kifogásokhoz vezetett a kereskedelemben.

Az anyagellátás az olajmagvak mennyiségét tekintve kielégítő volt, s ezért az import tengeri-csirára korlátozódott. Az étolaj csomagolásához szükséges kemény PVC-fólia beszerzése viszont nehézségbe ütközött.

A gyártásfejlesztés keretében hidegszűrőt és étolajpalackozót új tejes margarin gépsort, olajkeményítőt és gőzölőt helyeztek üzembe. Megkezdték egy dezodoráló és csöves hűtő beépítését, egy extrakciós- és egy nyáltkatlanító üzem rekonstrukcióját, megfelelő műszerezéssel (automatizálással) egybekötve. Hasonló műszerezésről gondoskodtak az új magtároló hőkók és nedvességtartalom szabályozására.

A gyártmányfejlesztés során könnyen nyitható zárókupak előállítására végezték áttervezést francia gyártmányú polietilénre. A minőség szabályozás hatásosságát elősegítette az 1973-ban kidolgozott „minőségellenőrző ügyrend” megszilárdulása, s az üzemi vezetők és középvezetők minőségi anyagi érdekeltsége.

A minőség javítása érdekében a fogyasztói csomagolási módok további fejlesztése szükséges, fokozni kell a szabványosítás ütemét (dara, lecitin) és a minőség szabályozás színvonalát, különös tekintettel a termékek élettani és élvezeti tulajdonságaira.

SÖRIPAR

A sörök minősége lényegében változatlan; a hatósági intézetek tartóssági hibákat, a jelölési kötelezettség elmulasztását kifogásolták. A minőség szabályozására tett műszaki, s szervezési intézkedések következtében jelentősen csökkent a hiányos összetételből és töltésből eredő hiba.

A sörárpa mennyisége elegendő, a közvetlenül átvett és minőségileg prémizált tételknél a minőség (fehérjegtartalom, csírázóképeség) is javult. A kukorica kései érése és betakarítása okozott nehézségeket, s a gyengébb minőségű komló csak extrakt formájában volt alkalmas a felhasználásra.

A gyártásfejlesztés kiemelkedő eredménye a Borsodi Sörgyár termék-minőségének stabilitása; az üzembehelyezett alagútasztöröző, kovaföldes szűrők, élesztőszűrők, malátaüzemi rekonstrukció várhatóan további minőségjavulást eredményeznek.

A vidéki kirendeltségek műszaki állapota és higiénias helyzete viszont, a javulás ellenére sem kielégítő.

A választékot részben import sörök, részben pedig új termékek (12 B^o-os Tavasz- és 13 B^o-os Májusi sör) forgalombahozatalával bővítették. A minőségellenőrzés hatékonyságát új biológiai laboratóriummal növelték, rendszeresítették az árpa áztatási fokának vizsgálatát, fokozták a kirendeltségek ellenőrzését és megkezdtek a sörszabvány korszerűsítését.

A minőség biztosítása és javítása érdekében be kell vezetni az objektív minősítő módszerekre épülő sörárpa és komlószabványt, bővíteni kell a pasztöröző kapacitást, a korszerű tankautó-parkot, fejleszteni kell a palackozás átcsoportosításához a kirendeltségek műszaki színvonalát. A komlótelepek termelési biztonságát növelni kell egy extrakciós üzem létesítésével.

SZESZIPAR

A termékek (etilalkohol, sajtolt sütőélesztő, keményítő, ecet, szeszes- és üdítőitalok) minősége 1973. évhez viszonyítva változatlanul jó, de előfordult kifogás az üledékesség, a nem kellő érleltég és a jelölési hiányosság miatt.

Alapanyag ellátásban időszakos fennakadás volt. A melasz mennyisége meghaladta a finomító kapacitásokat. Az erjesztő tér és a cefre oszlopok jobb kihasználása érdekében fokozták a gyárak közötti munkamegosztást a nyers szesz előállítására és finomítására terén. Problémák voltak a likőripari drogok beszerzésével és a rumeszencia ingadozó minősége miatt. Az eszenciák minőségét és összetételét sem ágazati, sem országos szabvány nem írja elő. Technológiai nehézségeket okozott a keményítőgyártás alapanyagául szolgáló kukorica túlzott hőfokú szárítása.

Az ipari tevékenységben és az élesztő ellátásban is nagy jelentőségű az automatizált (programvezérléssel ellátott) új sütőélesztő gyár üzembeállítása. A szeszüzemekben is kapacitásbővítő és technológiát fejlesztő rekonstrukció folyik. A keményítőgyártásban az új Laval szeparátorokkal jobb hatásokkal választják el a glutént. A technológia vezetését segítik a gyárakban felszerelt műszerek és szabályozó körök.

A minőség védelme és fejlesztése érdekében – a folyamatban levő rekonstrukciókon kívül – bővíteni kell a vízlágyító kapacitásokat és korszerűsíteni a palackozó vonalakat. A szabványosítás hatásosságát kell javítani többek között a szeszesital szabványokban az érlelési idők meghatározásával.

TEJIPAR

Az ipar termékeinek minősége – a bázisévhez viszonyítva – változatlanul kedvező. A vaj érzékszervi tulajdonsága esetenként ingadozott, de mérséklődött a súlyhiányból és a nem megfelelő csomagolásból eredő hiba. Az ömlesztett sajtok minősége javult, de gyakori a súlyhiány.

A felvásárolt nyersanyag mennyisége 10,5%-kal több volt, mint az előző évben. A tej minősége – mely a gyűjtőhálózat műszaki állapotának függvénye – fizikai és mikrobiológiai tisztaság, tbc-mentesség és lehűtöttség tekintetében kismértékben javult.

A kedvező minőség alakulásban szerepe volt a kapacitásbővítő beruházásoknak. Az év folyamán 0,5 millió liter/nap kapacitású tejellátó üzem kezdte meg termelését. Jelentősen bővítették a tejporgyártó kapacitást. Előtárolásra gépi úton tisztítható tejszilókat, és előtárolókat állítottak be.

A választék bővítés keretében számos új terméket (pl. diétás író, szendvicsvaját, gyümölcsízű joghurtot, pudingokat, tubusos sajtokat, cukrozott sűrített tejet stb.) hoztak forgalomba. Az áruellátás és a választék általában jó, bár fokozódott az ipar gondja a lejárt fogyaszthatóság miatt visszaruzott termékek növekvő mennyisége következtében.

A csomagolás fejlesztését a fogyasztói csomagolású termékek arányának további növekedése, a gyűjtőcsomagolás és a szállítói csomagolás korszerűsítése jellemzi. A szállítás üteme javult. Tovább csökkent a kannás tejszállítás aránya és növekvő tendenciát mutat a konténeres áruszállítás is.

Az iparági minőségellenőrzés, valamint a szabványosítás hatékonysága változatlanul igen jó színvonalú. A minőség biztosítása és javítása érdekében tovább kell korszerűsíteni a tejgyűjtőket, fokozni kell az üzemi higiénit, gyarapítani a korszerű és gépi úton tisztítható nagykapacitású hűtőtárolókat, valamint a célkarosszériás gépkocsik számát.

TANÁCSI IPAR

A helyi élelmiszeripar két alágazata országos jelentőségű: a sütőipar és az üdítőitalipar.

A *sütőipari termékek* minősége összességében változatlan, bár a kifogásolási arány kismértékben csökkent. Egyes – elsősorban alföldi – megyékben javult a minőség, de vannak vállalatok, amelyek területén továbbra is jelentős a kifogásolási arány. A műszaki fejlesztés általában kedvező hatással volt a minőségre, különösen olyan üzemekben, ahol a szakképzett létszám mellett a gépek konstrukciója és vonalba állítása is sikeresnek bizonyult.

A kenyér minősége javult, elsősorban a gépesített technológia elsajátítása következtében, de hozzájárult az is, hogy az átlagsúlyra, statisztikusan értékelt ingadozás alapul vételével, módosították a szabványt. Ennek ellenére a minőségi hibák között továbbra is a súlyhiány dominál, ami a magasabb rendű technológiai fegyelem hiányának tulajdonítható. Jelentős eredmény a szabványos címkék kielégítő használata. A vizes és zsíros fehértermékek, valamint a morzsa minősége változatlan.

Az alapanyagellátás megfelelő volt, bár helyenként minőségi problémát okozott a gabona enzimes és sikértulajdonsága. A segéd- és járulékos anyagok közül – időnként – élesztő és margarin ellátásban volt fennakadás.

A raktározás és a szállítási helyzete, a nagyobb ütemű fejlesztés ellenére sem kielégítő, bár 8 új üzemeltetést állítottak termelésbe, s számos üzemeltetést felújítottak, amelyekben a műszaki színvonal és korszerű technológiai eljárások (intenzív dagasztás, folyamatos tésztaképzés, alagút kemencék) biztosítják a megfelelő minőségű termék gyártását.

Az *üdítőitalipari* termékek kifogásolási aránya csaknem felére csökkent, ami főként az 1973. évi nagyobb arányú műszaki fejlesztés és az 1974-ben tett minőségjavító intézkedések eredménye:

- javították a palackmosás technológiáját, kisebb beruházások és korszerűsítések révén és vízlágyító berendezéseket helyeztek üzembe, elsősorban a dunántúli idegenforgalmi övezetekben;
- megkezdődött a termelés szakosítása és centralizálása több vállalatnál;
- nőtt a belső ellenőrzés hatékonysága.

A legnagyobb minőségi probléma továbbra is a szakszerűtlen palackmosási technológia, amit az érzékszervi hibák növekedése is tükröz. 1975-től várható a minőség további javulása, mivel a gyengébb vállalatok többsége 1974-ben beolvadt a Borgazdasági Vállalatok Trösztjébe.

MEZŐGAZDASÁGI ÉS SZÖVETKEZETI IPAR

A mezőgazdasági feldolgozó üzemek termékeinek egy része (pl. a bor, a tej-, a sütő-, esetenként a hústermék stb.) változó minőségű annak ellenére, hogy összességében – a bázisévhez viszonyítva – javulás tapasztalható.

A változó minőség oka továbbra is a széles határok között ingadozó technikai színvonal, a termelés-szervezés és termelési tapasztalat hiánya, a technológiai fegyvelm be nem tartása, valamint a szakember hiány.

A minőség javításához a fenti hiányosságok mielőbbi felszámolása szükséges, ehhez azonban szilárd gazdasági pozícióból kiindulva kell a minőség biztosításának lényeges feltételeit megteremteni. A megoldás egyik módja a megfelelő nagyságú társulás keretében középüzem létrehozása, lehetőleg a minisztériumi ipar részesedésével; ez a forma egyúttal a technológiai, értékesítési színvonal és az ellátási kötelezettség rendezését is jelenti.

A szövetkezeti ipar termékeinek minősége összességében javult, de továbbra is igen nagy a kifogásolási arány, ami az alacsony műszaki színvonalnak, a korszerűtlen, elhanyagolt üzemeknek és sok esetben a nem megfelelő technológiának (pl. a szikvízgyártáshoz felhasznált víz összetétele) tulajdonítható.

Az év során számos, gazdaságtalanul működő és minőségi problémákkal terhelt kisebb üdítőital üzem zárta be kapuit.

MAGÁNIPAR

A magántermelők és kisiparosok által előállított és értékesített élelmiszerek minősége a szigorúbb hatósági ellenőrzés következtében sem javult. A higiénias körülmények általában kielégítőek, de súlyos egészségi ártalom időről-időre előfordul.

A fogyasztók megkárosítása továbbra is igen gyakori: a termékek beltartalmának hamisítása (hurka, kolbász, fagylalt) és a súlyhiány (sütőipari termékek) rendszeres hiba.