

A profilintézeti tevékenységről*

HORVÁTH GYÖRGY**, ÁRVAISÁNDOR***, JUHÁSZ ÁRPÁD,***
és KACSKOVICS MIKLÓS****

Az élelmiszergazdaság, mennyiségi és minőségi feladatait, csak úgy tudja megoldani, ha a cél szolgálatában alkalmazza a tudomány eredményeit, a növénytermesztésben, az állattenyésztésben, a termelt nyersanyagok feldolgozásában.

Ennek során a kémiai anyagok tömege kerül különböző formában és módon kapcsolatba a megtermelt javakkal, például mint műtrágya, növényvédőszer, rovarirtó, élelmiszertartósító, élelmiszeradalék, vagy állományjavító.

Azért, hogy megőrizzük a megtermelt javakat, hogy az a szükséges időben álljon rendelkezésünkre, a legkülönbözőbb módszereket alkalmazzuk, az egyszerű szárítástól, füstöléstől, mint legelőbben ismertektől, a modern eljárásokig, mint a liofilizés, sugártartósítás.

A tartósítás alatt, a tartósított anyagban változások játszódnak: le, amiket ismernünk kell a folyamat veszélytelenségeinek megállapítására, az azt elfogyasztó ember védelmében.

E mellett komoly feladatot jelent azon fogyasztói igény kielégítése is, mely az ember számára tetszetős megjelenést, kikészítést követel meg az élelmiszerektől, s ennek kielégítésére sok esetben, az ésszerűséget és szükségszerűséget figyelmen kívül hagyják az előállítók, a csomagolás helytelen megválasztásával újabb szennyező forrást teremtvé.

A környezetünkben alkalmazott kémiai szerek növekedése tehát, az élelmiszerek összetételének, minőségének ellenőrzését elengedhetetlen feladattá teszi.

Hazánkban erre vizsgálati intézeteket hoztak létre már a múlt század végétől kezdve, melyek az 50-es évektől, központi irányítás mellett, mind a munka műszaki-anyagi, mind személyi feltételeiben egyre magasabb színvonalat érnek el, ez az Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézeti hálózat.

Intézeteinkben a vizsgálatainkhoz és vizsgálódásainkhoz, igényes személyi és anyagi feltételek teljesítése szükséges. A személyi feltételek biztosításában intézeteink munkatársaival szemben magas és különleges követelményeket kell állítani. Kémiai analitikai, gyártástechnológiai ismeretekkel és tapasztalatokkal és államigazgatási ismeretekkel kell rendelkezniük, mindezt folyamatos pótlással, hogy lépést tartsanak az állandó és rohamos fejlődéssel.

Annak a szakembernek tehát, aki intézeteinkben jól akar dolgozni, a rohamosan fejlődő tudomány legújabb eredményeivel az egész élelmiszeripar vonzátaiban kell megismerkednie, napról-napra információkat gyűjtenie.

Ez hatalmas feladat, ami arra készítette intézeteinket, hogy specializálódás induljon meg bennük, első szakaszban intézeten belül, ami az osztályrendszer

* Szerzőknek 1975. nov. 13–15. Kecskeméten tartott Konferencián tartott előadása felszólalásáról (Szerk.)

** Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet (MÉVI) Kecskemét,*** MÉVI Székesfehérvár,**** MÉVI Kaposvár,***** MÉVI Pécs.

kialakulásához vezetett, az egyes osztályoknál a közelálló technológiai rendszerű iparágakat, vagy közel azonos kémiai felépítésű alapanyagokat felhasználó iparágakat, technológiákat egybekapcsolva.

Ez a csoportosítás már a munkaterület szűkülését eredményezte az egyes embereknél, s lehetővé tette a jobb, szervezettebb minősítő, üzemellenőrző munkát. Megindulhatott a koncentráltabb ismeretek gyűjtése és ha volt analitikus vénája a munkatársnak, a napi rutinvizsgálatokban feltalálta a problémákat, majd önálló vizsgálódásba kezdett. Ez viszont arra vezetett, hogy az intézetek munkatársai szabadon választhatnak témát, ami változhatott és változott is az elméleti munkától, az ipari kísérleti jellegű munkáig, a hamisítás vizsgálatától, egy-egy módszer alkalmazhatósága vizsgálatáig.

A szabadon választott, szerteágazó, köztük egyéni érdeklődéshez kötődő témakör, sokszor az intézeti érdektől eltérő munkát eredményezett, ami végül az intézetben belül, de a szolgálaton belül is összefoghatatlan állapotokhoz vezetett.

A problémákat felismerve vetettük fel annak gondolatát 1969-ben, hogy a napi minősítő rutinmunka mellett végezhető kísérletező tevékenység tartalmát egy-egy élelmiszeripar ágazathoz korlátozzuk!

Az így kialakított szakosítás távlatilag azt kell eredményezze, hogy az intézet a kijelölt iparág munkaterületén, termékei vizsgálatában szakértő szintet érjen el, ismerje a termékek gyártása problémái technológiai vetületét, analitikai vonzatait. A szakintézet ezzel közvetlen segítséget tud adni a társintézeteinek, és más kapcsolódó szervek részére is.

A javaslat életképességét az idő igazolta és valamennyien tudjuk, hogy több éve szakosított feladatot is ellátnak az intézetek az alaptvékenység mellett.

A szakosított feladatokat először a 20/1971. MÉM sz. utasítás foglalta össze és határozta meg. A ma érvényes 5/1974. MÉM sz. utasítás ezt a következők szerint összegezi:

- a minisztérium által meghatározott információ feldolgozása, országos termékkataszter összeállítás, gondozása, a minőségre közvetlenül és közvetve ható tényezők értékelése az intézet feladatkörének vonatkozásában;
- szakmai tanácsadás, valamennyi intézet és az iparág tájékoztatása minőségi kérdésekben, az illetékes szakemberek tapasztalatcseréjének szervezése, az intézetek szabványosítási tevékenységének összefogása, az alkalmazott minősítési eljárások fejlesztése.

E szűkszavú összefoglaló, széleskörű munkaterületet jelöl meg, lehetőséget teremt a munka minden szintű végzésére, de ennek tartalmi részletei tekintetében, nem egyformák a nézetek. Ezért tartottuk szükségesnek, hogy a szakosított, más szóval profilintézeti tevékenységről, kialakulásáról szót ejtsünk és részleteiben kifejtjük véleményünket.

A miniszteri utasításban összefoglaltak, valamint az évek során kialakult és kialakulóban levő munka alapján, a feladatokat e csoportosításba lehet összefoglalni:

- I. Információ szolgáltatás
- II. Szakértői munka
- III. Szaktanácsadás
- IV. Kísérleti munka

Részleteiben:

- I. Az *információszolgáltatás* – rendeleti kötelezettség – tartalmát az irányítószervek határozzák meg.
- II. *Szakértői munka* keretében a következő feladatok ellátásának vállalása látszik célszerűnek, illetve már részben kötelezettség is:
 1. Szabványosításban szakértői értékelés készítése.
 2. Termékszabványok készítéséhez adatgyűjtés.
 3. Vizsgálati szabványok kidolgozása, összehasonlító munka szervezése a javaslat mat-stat értékelhetőségéhez.
 4. Szakértői munka igazságszolgáltatással kapcsolatban.
 5. Nem szabványosított vizsgálati módszerek kidolgozása a MÉVI hálózat egységes vizsgálati rendszere részére.
 6. Eltarthatósági idő, forgalombantarthatósági idő, mint műszaki paraméter vizsgálata élelmiszereknél.
 7. Nyers gyümölcs-zöldség vizsgálata, a végtermék minősége függésében, az objektív minőségátvétel elősegítésére.
- III. *Szakmai tanácsadás* az intézetek (társintézetek, más élelmiszervizsgáló intézetek részére. A profilintézet szükségszerűen fel kell szerelődjön egyes iparágak speciális műszereivel, melyek leterheltsége az ellenőrző munka során, nem teljesidejű. De meglétük nélkülözhetetlen az objektív és a termék minőségét megállapító vizsgálatok elvégzésére. A teljesidejű kihasználtság biztosítására más intézetek részére is végezhetnek vizsgálatokat, a kapott eredmények alapján adhatnak szaktanácsot.
- IV. *Kísérleti munka* végzése egyértelműen az intézetek szakmai fejlődése alapfeltétele. Ennek több formája létezik, melyekről már előbbi pontok is szóltak részben. De szükségszerűnek ítéljük kísérleti munka, kutatás jellegű munka végzését az országos kutatási hálózat keretén belül is szervezeten.

Hogy miért kell kutatás jellegű, vagy kutató munkát adni az intézeteknek annak két fő oka is van,

az egyik, hogy az ilyen munka szakmai és technikai feltételei ma már adottak, túl nagy pazarlás lenne a magas értékű műszerállomány mind nagyobb kihasználtságáról nem gondoskodni

a másik, hogy tapasztalatuk szerint más az ellenőrzés munkájának, más a termelőmunkának a vizsgálati módszertani igénye. A kutatóintézetek jelenlegi iparfüggő szervezése miatt, az ellenőrzési feladatok, mint kutatási témák érdekelnek számukra és ezért nem foglalkoznak vele.*

A szolgálatnak tehát magának kell megoldania problémáit, mely első látásra egy szűkebb körön belül hoz eredményt, de azon át végül a fogyasztó látja hasznát, javát.

A kutató munka végzése ezen túlmenően az intézetek szakmai színvonalának is állandó fejlődést biztosít, a megjelenő közlemények a szolgálat nemzetközi rangját, megbecsülését erősítik. Hazai viszonylatban ez lehet az útja annak, hogy a szolgálatban mind több magasabb tudományos végzettségű találjon szakmai fantáziát adó munkát és ezért vállaljon is munkát, és ezen a módon tudjuk segíteni a szolgálat tagjait, hogy tudományos fokozatot szerezhessenek.

* (e megállapítással a szerkesztőség nem ért egyet).

A célszerű irányítás szükségessége megköveteli, hogy szóljunk elvi síkon, az intézetek és Központi Intézet kapcsolatáról is, függetlenül a kialakult helyzettől.

Amikor a profilintézetekről szóló javaslat megszületett, egyértelműen vetődött fel egy központi módszertani intézet létrehozása szükségessége. Az intézetek munkája vizsgálatánál nyilvánvalóvá vált, hogy egy-egy új vizsgálati módszer-típus megjelenése, annak a szolgálat keretein belül való megismerése és bevezetése oly sok időt vesz igénybe, melyre az intézetek, alapfeladatuk ellátása mellett, nehézkesen reagálnak, akár kezdeményező, akár csak átvevő szerepet töltenek is be. Kell egy olyan hely, ahol a szolgálat céljainak megfelelően vizsgálják az új módszereket és sikeres kísérletek után, széles körben betanítják, majd tovább is fejlesztik, ha ennek szükségessége fennáll.

Kell egy olyan hely, ahol egy-egy intézet munkatársa esetleg kiemelve a napi munkából, ösztöndíjasként, vagy megbízásból, egy-egy témában függetlenülvé mélyedhet el. De azt is tudomásul kell venni, az intézetek alapfeladata kötöttsége miatt, speciális vizsgálatok végzésében központi irányítást igényelnek, s ez is a központi intézet feladata kell, hogy legyen.

Összefoglalóan úgy lehetne jellemezni a feladatokat, hogy azokat az intézetekben termékcentrikusan kell elvégezni, míg a központi intézetben módszercentrikus munka kell, hogy kialakuljon.

Összegezve az elmondottakat, megkíséreltük történeti úton vizsgálni a szakintézet, vagy más szóval profilintézet kialakulása folyamatát és szükségességét, felvázoltuk a vonatkozó rendeletben körvonalazott feladatokat részletesen, és vizsgáltuk a szolgálaton belüli kapcsolatok jelen állapotát és az általunk megfelelőnek vélt kapcsolatok lényegét.

K Ü L F Ö L D I L A P S Z E M L E

HADORN H. és ZÜRCHER K.

A méz cukorspektruma és kristályosodási tendenciája

(Zuckerspektrum und Kristallisations-tendenz von Honigen)

Mitt. Geb. Lebensm. Hyg. 65, 407, 1974.

A mézben fajtától függően állás közben cukorkristályok képződnek. A durva, leülepedett kristályokat tartalmazó méz felső rétege nagy víztartalmú és erjedésre hajlamos. A finoman kristályosodott méz még kenhető és a kereskedelemben forgalomba hozható, írják a szerzők. A kristályosodás befolyásolhatóságának vizsgálatára kísérleteket végeztek és 54, a világ különböző helyeiről származó mézfajtát vizsgáltak meg. Az eredményeket táblázatosan közölték amelyben szerepel a víztartalom, HMF

tartalom, enzímfajta és enzímzám, cukorspektrum, a fruktóz/glükóz arány, a glükóz/víz arány, a kristályosodási típus, valamint a mézhar-matalkatrészek tájékoztató jellegű mennyisége. A kristályosodási típust 9 fokozatban állapították meg és körül-írással jellemezték egy-egy típust. Elsősorban a fruktóz/glükóz és glükóz/víz arány befolyását vizsgálták és megállapították, hogy ezek a kristályosodással csak esetenként mutatnak korrelációt. A mézek 40–50%-ánál nem lehet következtetni e két faktor ismeretében a várható kristályosodási fokozatra. A mézek technikai kezelésével viszont befolyásolható a kristályosodási tendencia, hőkezeléssel és finoman kristályosodott mézzel való beoltással, megakadályozható a durva kristályok keletkezése.

V. E. (Kaposvár)