

Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények 1987. évi XXXIII. kötetéről

1987-ben a folyóirat XXXIII. kötete a terveknek megfelelően 4 füzetben összesen 256 oldalon jelent meg. A folyóiratban 14 szakirányú dolgozatot közöltünk le, ami az eredeti publikációk számának évek óta tartó csökkenését folytatta. Tovább növekedett viszont azon anyagok száma, melyek a minőségellenőrzéssel, minőségvizsgálattal foglalkozó szakemberek mindennapos munkájához tájékoztatásul szolgálnak. Ezek közül különösen hasznosnak bizonyult az élelmiszerek fogyasztathatósági határideje és minőségmegőrzési időtartama jegyzékének közzététele. A téma iránt mutatott nagy érdeklődésre való tekintettel leközlöttünk a hasonlítható csehszlovák termékek eltarthatóságának, illetve felhasználhatóságának idejét valamint jelölési módját is. Az ilyen jellegű szerkesztési változtatások megfelelnek a nemzetközi tendenciának, bár az eredeti dolgozatok számának további csökkenése nem kívánatos.

A szerzők megoszlása munkahely szerint:

MÉM ellenőrző intézmények	14,3%
Kutatóintézetek	21,4%
Egyetemek, főiskolák	50,0%
Vállalatok	7,1%
Más tárcához tartozó ellenőrző intézmények	7,1%

A megoszlásból látható, hogy a MÉM ellenőrző intézmények részaránya a sokévi átlag harmadára esett vissza és ez valójában csak egy módszertani jellegű szakcikket jelent. A kutatóintézetek által benyújtott és közölt publikációk abszolút száma nem, csak relatív aránya emelkedett. A publikációban való részvételük továbbra sem felel meg a jogos elvárásnak. A felsőoktatási intézmények – kisebb stagnálás után – az összes megjelent dolgozatok felét szállították és nemcsak mennyiségben, hanem színvonalukat tekintve is meghatározóak voltak. A vállalatok és a más tárcához tartozó ellenőrző intézmények 1–1 közleménnyel szerepeltek.

Élelmiszerek 1986. évi minőség alakulását országosan és iparáganként a hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés adatai és megállapításai alapján egy átfogó jellegű publikáció ismertette (1).

A folyóirat jellegének megfelelően több dolgozat az élelmiszerek egyes összetevőinek, tulajdonságainak meghatározására szolgáló módszerekkel foglalkozott:

- Különböző húsok és húspari termékek spektrofotometriás fehérjertalom-meghatározásának alkalmazását mutatta be egy cikk, ismertette az új feltárási eljárást (2).
- A vízdoldható mesterséges élelmiszerszínezékek minőségi és mennyiségi meghatározására kidolgozott izokratikus HPLC módszer ismertette egy másik közlemény (3).
- Hazai élővizekből származó halak összes higany- és metilhigany-tartalmának felmérő vizsgálatát végezte el az OÉTI szerzőkolléktívája (4).
- Egy új műszeres savfokmérési eljárás kipróbálásáról számolt be egy publikáció (5).
- Kukoricafehérjék vizsgálati eredményeit részletesen taglalta három egymást követő cikk (6, 7, 8).

Több közleményben számoltak be módszertani fejlesztésről: fehérje PAGE ferrogramok ezüst színezésre (9), fehérjealapú adalékanyagok emulziókapacitásának meghatározása (10), mágneses magrezonancia spektroszkópia (NMR) alkalmazása (11) és oldott szilikátok zavaró hatásának vizsgálata Stroncium-90 tartalom meghatározásánál (12).

Ismét talákoztunk érzékszervi vizsgálatok eredményeinek megbízhatóságát felmérő körvizsgálati beszámolóval (13).

Erjesztett takarmányok ammóniatartalmának direkt potenciometriás meghatározásával egy cikk foglalkozott (14).

Az előzőekben felsorolt szakkikkekben túlmenően közöltük a KÁF-jelet viselő élelmiszeripari termékek jegyzékét, valamint az üdítőitalok és sütőipari termékek minőségmutató képzésének módosítását. Folytattuk az új és a módosított élelmiszeripari szabványokról, valamint a szabványok felülvizsgálatáról szóló összefoglaló ismertetések publikálását is. Továbbra is rendszeresen közzétettünk külföldi szakfolyóiratokból válogatott módszertani közleményekről készített referátumokat, ugyanakkor figyelemmel kísértük a hazai szakfolyóiratokat és minden alkalommal összeállítottuk a hazai lapszemlét. A szakmai hírek rovatban kiemelt helyet kaptak az MTA Élelmiszeranalitikai Munkabizottságának rendezvényeiről készített beszámolók.

Elmaradt a tervezett műszer-ismertetés, illetve műszerkipróbálás eredményeinek közzététele. Nem jutottunk túl az előkészületeken (felkérés, előkészítő megbeszélés) a review-jellegű dolgozatok megjelentetése terén sem.

Terveink – a nem teljesült elképzelések fokozatos megvalósításán túlmenően – továbbra is a tartalmi továbbfejlesztésre és teljeskörűsítésre irányulnak. Ez a főprofil meghatározó eredeti módszertani dolgozatokon kívül a referáló jelleg erősítését és a gyakorló minőségellenőrzés számára készítendő tájékoztató anyagok közlését jelenti. A következő években előnyben részesítjük az OKKFT G-8 1. Alprogram „A minőségmérés objektív módszerei” keretén belül elért eredmények közlését, ami főként az aktuális anyagok gyorsított elfogadását, lektorálását és kinyomtatását takarja. Ezzel is elő kívánjuk segíteni a szakirányú kutatás módszertani eredményeinek gyorsabb hasznosítását és bevezetésüket a hazai minőségellenőrzés és gyártásirányítás gyakorlatába.

Molnár Pál

IRODALOM

- (1) Molnár P.: ÉVIKE 33 (1987) 2, 66–107
- (2) Gábor M.-né: ÉVIKE 33 (1987) 3, 130–136.
- (3) Korány K. és Gasztornyai K.: ÉVIKE 33 (1987) 2, 108–120.
- (4) Zalainé Fundák R. és mtsai: ÉVIKE 33 (1987) 3, 147–155.
- (5) Petróczy E.: ÉVIKE 33 (1987) 4.
- (6) Sharobeem Samy Fanous és mtsai: ÉVIKE 33 (1987) 1, 4–11.
- (7) Sharobeem Samy Fanous és mtsai: ÉVIKE 33 (1987) 3, 156–170.
- (8) Sharobeem Samy Fanous és mtsai: ÉVIKE 33 (1987) 4.
- (9) Horváthné Almássy K.: ÉVIKE 33 (1987) 4.
- (10) Ormainé Cserhalmi Zs. és Kucsora Zs.: ÉVIKE 33 (1987) 4.
- (11) Buza B.: ÉVIKE 33 (1987) 3, 171, 174.
- (12) Varga E. és Virágh I.: ÉVIKE 33 (1987) 1, 16–21.
- (13) Szabó E. és mtsai: ÉVIKE 33 (1987) 3, 137–146.
- (14) Sarudi I. és Gellért É.: ÉVIKE 33 (1987) 1, 12–15.