

Élelmiszerek fogyaszthatósági határidejének és minőségmegőrzési időtartamának jegyzéke

(2. kiegészítés: az 1988. január 01. – augusztus 31. közötti meghirdetések)

Termékcsoport, ill. termék megnevezése	Fogyaszthatósági határidő, ill. minőségmegőrzési időtartam legalább legfeljebb
Baromfiipari termékek	
Sült libamáj zsírjában (10 °C alatt tárolva, csatos üvegben)	30 nap
„Hírös” baromfi galantin (vízgőzt át nem eresztő műbélben, 0 – 10 °C között tárolva)	16 nap
„Hírös” baromficsemege (vízgőzt át nem eresztő műbélben, 0 – 10 °C között tárolva)	16 nap
Libamáj pástétom (teljes konzerv)	2 év
Debreceni szárnyas májas (vízgőzt át nem eresztő műbélben, 0 – 10 °C között tárolva)	14 nap
„Hírös” pulykasonka, szeletelt (vákuum csomagolásban, 0 – 10 °C között tárolva)	04.01. – 09.30. között 5 nap 10.01. – 03.31. között 7 nap
Édesipar	
„Fenyő gyöngye” krémszaloncukor 1 kg-os	5 hónap
Nógrádi vaniliás édes ropi (Biafol tasak)	4 hónap
„Delta” komplettált fehérje-koncentrátum por (hegesztett zárású polietilén tasakban)	6 hónap
Húsipar	
Platán felvágott	4 hónap
Mátrai csemege kolbász (Starter kultúrával készült)	04.01. – 09.30. között 21 nap 10.01. – 03.31. között 30 nap
Gyöngyösi paprikás kolbász (Starter kultúrával készült)	04.01. – 09.30. között 21 nap 10.01. – 03.31. között 30 nap
Konzervipar	
„Nedü” almaital por (többretegű alufólia)	12 hónap
Univer majonéz, tubusban	6 hónap
Extra majonéz, tubusban	6 hónap
Kapros majonéz, tubusban	6 hónap
Tormás majonéz, tubusban	6 hónap
Petrezselymes majonéz, tubusban	6 hónap
Virtus majonéz, tubusban	6 hónap
Gulyáskrém, csemege, tubusban	6 hónap
Gulyáskrém, csipős, tubusban	9 hónap
Spagettikrém, tubusban	9 hónap
Fűszerezett paradicsom, tubusban	9 hónap
Piros arany, csemege, üvegben	12 hónap
Piros arany, csipős, üvegben	12 hónap
Gulyáskrém, csemege, üvegben	12 hónap
Gulyáskrém, csipős, üvegben	12 hónap

Termékcsoport, ill. termék megnevezése	Fogyaszthatósági határidő, ill. minőségmegőrzési időtartam legalább legfeljebb
Fokhagymakrém, üvegen	12 hónap
Vöröshagymakrém, üvegen	12 hónap
Növényolajipar	
Napraforgó étolaj	6 hónap
Sütőipar	
Graham kenyérpor 0,5; 1 és 5 kg-os (polietilén tasakban)	90 nap
Graham ropi (polietilén tasakban)	60 nap
„Multi rúd” (almás mákos, izes) (habtálca és Resinite fóliában)	5 nap
Méteres kalács (celofánba csomagolva)	10 nap
Szárzészta-ipar	
Diabetikus szárzészta (Bopp fóliában)	1 év 6 hónap
Tejipar	
„Tóbiás” tartós tömbtúró (műanyag tégelyben, 0–10 °C között tárolva)	20 nap
Csongrádi sajtkrém család (laskagombás, paprikasalátás) (műanyag tégelyben, 0–10 °C között tárolva)	14 nap
„Gesztí Esztí” tejes gesztenyés rúd (0–10 °C között tárolva)	04.01.–09.30. között 8 nap 10.01.–03.31. között 10 nap

DITTRICH, H. H.: Gyümölcs- és zöldséglevelek lehetséges elváltozásai mikroorganizmusok hatására (*Mögliche Veränderungen von Frucht- und Gemüsesäften durch Mikroorganismen*)

Flüssiges Obst 53 (1986) 6, 320–323.

A legfontosabb gyümölcslevekre 1984-ben megállapított ún. RSK értékek között néhány léfélésegnél (alma, szőlő, narancs, körte, grape fruit) szerepel a lé mikrobiológiai romlottságát mutató anyagcseretermékek (etenol, illó savak ecetsavban, tejsav) jellemző előfordulása. Azonban a gyümölcs- és zöldséglevelek romlását, kedvezőtlen mikrobiológiai állapotát nemcsak ezen vegyületek jelzik.

A cikk részletesen foglalkozik a különböző mikroorganizmusok szaporodása során keletkező anyagcseretermékekkel, melyek utalnak a mikrobiológiai fertőzésre. A szerző mikroorganizmusonként tárgyalja az élesztők, penészgombák, tejsav- és ecetsavbaktériumok szaporodásakor keletkező anyagcseretermékek (etenol, glicerin, ecetsav, hangyasav, tejsav, diacetil stb.) előfordulását és ezek mikroorganizmus specifikusságát. Pl. a hangyasavelőfordulás penészgomba fertőzést jelezhet, míg alkoholt, glicerint több mikroorganizmus is termel. Az anyagcseretermékek többsége azonban nem fajtaspecifikus.

A cikk megadja az egyes érzékszervileg érezhető ízváltozásokhoz tartozó koncentrációkat (pl. 1 mg/l diacetil, 0,2 g/l tejsav koncentráció) is. Csak kifogástalan nyersanyagból, jól vezetett technológiával állítható elő a szigorú követelményeknek megfelelő léminőség.

Szabó E. (Budapest)