

Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLVII. kötetéről

A korábbi évek gyakorlatától eltérően az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” című szakfolyóiratnak 2001-ben nem négy különálló, hanem két összevont száma jelent meg: az egyik a nyár elején, júniusban, a másik pedig az év vége felé, decemberben. Ez a két összevont szám (az 1-2., illetve a 3-4. füzet) képezi a szakfolyóirat XLVII. kötetét, amely a már megszokott formátumban, de némileg kisebb terjedelemben – összesen 196 oldalon – jelent meg. A terjedelem csökkentését, illetve a negyedévi füzetek összevonását az anyagi-pénzügyi nehézségeken túlmenően a megfelelő színvonalú publikációk hiánya is indokolja. Bár a szócikkek száma a korábbi évekhez képest jelentősen csökkent, azok átlagos hosszúsága – és tudományos értékük is – növekedett. Az eddigi gyakorlatnak megfelelően 2001-ben folytattuk a különféle hirdetések, valamint a külföldi publikációkból átvett tömörítvények szakfolyóiratunkban való közlését.

Köszönet az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” kiadását támogató szponzoroknak – a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumnak, az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottságnak (EOQ MNB), a szerkesztőségnek helyet biztosító Központi Élelmiszeripari Kutató Intézetnek (KÉKI), valamint a kiváló minőségbiztosítási rendszert működtető és a minőség ügye iránt elkötelezett 20 magyar élelmiszeripari vállalatnak –, hogy nem könnyű anyagi helyzetünk ellenére az elmúlt évben sem kényszerültünk áremelés végrehajtására, bár az összes oldalszám csökkentése változatlan előfizetési díjak mellett valójában egyfajta burkolt áremelést jelentett. Így előfizetőink eddig sem csekély tábort sikerült megtartanunk, sőt némileg még gyarapítanunk is. A megjelenés időpontjában előfordult kisebb mértékű csúszások – amiért ismételten kérjük Előfizetőink és Olvasóink szíves megértését – nem csak a nyomdai nehézségekre és a füzetek összevonására, hanem a publikálásra szánt kéziratok sokszor késedelmes beérkezésére is visszavezethetők. Őszintén reméljük azonban, hogy szócikkeink, híryanagyaink aktualitása, információtartalma és szakmai színvonala megfelelő kárpótlást nyújtott az esetenként hosszúra nyúlt várakozásért.

Összességében véve a XLVII. kötet számaiban is igyekeztünk minél átfogóbb, naprakészebb és főleg a gyakorlati élethez közel álló ismeretanyagot közvetíteni. A hazai szakemberek által írt részletes tanulmányok közlése mellett folytattuk a külföldi szakirodalom

figyelemmel kísérését is. A legérdekesebb új tudományos eredményekről szóló szakcikket – az eddigi gyakorlatnak megfelelően – rövid kivonat (tömörítvény) formájában publikáltuk. A rendszeresen figyelt legjelentősebb külföldi szakfolyóiratok 2001-ben a következők voltak: a World Food Regulation Review és az AOAC Journal.

Az elmúlt évben mindössze 10 nagyobb terjedelmű eredeti közlemény, illetve rövidebb lélegzetű beszámoló jelent meg. Amint azt már az elmúlt években megszokhattuk, a hazai publikációk túlnyomó többsége most is a hatóságoktól és a kutatóintézetektől, elsősorban az FVM, valamint a KÉKI munkatársaitól származik. A KÉKI keretén belül működő és 2001-ben jelentősen átszervezett Élelmiszergazdasági és Minőségügyi Osztály továbbra is értékes tevékenységet fejtett ki az Európai Unió-s csatlakozásunk előkészítését szolgáló, illetve a magyar élelmiszerjoggal kapcsolatos információs anyagok közzétételével. Öröndetes tény az is, hogy a felsőoktatási intézmények részéről a Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem Biokémiai és Élelmiszertechnológia Tanszék munkatársai, valamint az élelmiszerellenőrzés szakemberei vizsátérően publikáltak szakfolyóiratunkban.

Ha a tavalyi évben megjelent szakcikkek fentiekben röviden már körvonalazott összetételét számszerűen is jellemezni akarjuk, akkor – a szerzők munkahelyét véve alapul – az alábbi eredményt kapjuk:

Főhatóság és egyéb élelmiszerellenőrző intézmény:	50%
Kutatóintézetek:	40%
Egyetemek, főiskolák	10%
Élelmiszer-előállítók	–

A 2001. évi publikációk tartalmi szempontból a következők szerint csoportosíthatók:

- Folytatva a már jól bevált gyakorlatot, továbbra is kiemelt helyen foglalkoztunk az élelmiszerek minőségének és biztonságának kérdéseivel. Így például – akárcsak a korábbi években – most is publikáltuk az FVM Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály jelentését a 2000. évi hatósági élelmiszer- és borellenőrzés tevékenységéről és megállapításairól (1). A tanulmány számszerű adatokat közöl a minőségbiztosítás fejlődéséről az élelmiszerelőállító szektorban (a HACCP alkalmazóinak száma, valamint az ISO 9000-es minőségirányítási rendszert működtetők számának alakulása), a 4. pont pedig részletesen elemzi az élelmiszerek minőség alakulását a kifogásolási százalék függvényében, illetve bemutatja a hibaokok %-os megoszlását. A rendkívül nagy érdeklődésre való tekintettel a szerző

részletesen ismerteti a „Fehér Könyv az élelmiszerek biztonságáról” című EU dokumentumot, valamint az élelmiszerbiztonsággal és a bor előállításával, ellenőrzésével kapcsolatos hazai szabályozást.

- A sorrendben XIII. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia megszervezésére 2000. október 25-én és 26-án került sor Székesfehérvárott a „Minőségügy az új évezred küszöbén” gondolat jegyében. A konferencián elhangzott előadásokról, valamint a szekciók munkájáról részletes ismertetést közöltünk (7). Az előadók és más felszólaló szakemberek valamennyien egyetértettek abban, hogy a minőségügy korunk dinamikusan fejlődő területét képezi. Ennek megfelelően előtérbe kerül a fogyasztóvédelem szerepe és egyre növekszik az élelmiszerbiztonság jelentősége. Napjainkra az élelmiszerek minősége egy sokvektoros összetevőkből álló komplex, az élelmiszerek résztulajdonságait együttesen tartalmazó fogalomná nőtte ki magát.
- Az élelmiszerbiztonság követelményeinek előtérbe kerülésével világszerte növekszik az érdeklődés az egyszerű, pontos és tudományosan megalapozott analitikai módszerek iránt. Az ételfertőzések legnagyobb részét az Enterobacteriaceae családba tartozó Salmonella-baktériumok okozzák, ezért különös jelentőséggel bírnak a szalmonella kimutatására szolgáló gyors laboratóriumi módszerek. A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség mikrobiológiai laboratóriumában már lassan egy éve alkalmazzák az enzimhez kapcsolt egyik legkorszerűbb immunológiai eljárást, az ún. ELFA (Enzyme Linked Fluorescent Assay) módszert (5), amely alkalmas élelmiszerek szalmonellás fertőzöttségének vizsgálatára.
- A kísérletek tervezésének célja minden esetben az, hogy – a műszaki és a matematikai-statisztikai alapok együttes alkalmazásával – a vizsgálat tárgyát képező objektumról hasznosítható információt szerezzünk. A Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem Biokémiai és Élelmiszertechnológiai Tanszékének munkatársai a tej acetontartalom FIA-eljárással (áramló injektálásos analitikai módszer) történő meghatározásának optimalizálására használták a kísérlettervezést (6). Referenciamódszerként a hagyományos, de lényegesen drágább és időigényesebb gázkromatográfiás módszert alkalmazták. Mivel a kapott eredmények között szignifikáns eltérés nem mutatkozott, a FIA-eljárás megfelelő alternatívája lehet a kromatográfiás módszernek.
- A genetikailag módosított (GM) növények köztermesztésbe vonása napjainkra már a világ számos országában valósággá vált. Az új technológia alkalmazása ugyanakkor számtalan élelmiszer- és környezetbiztonsági, továbbá emberi és etikai problémát vet fel, melyek tisztázása a közvélemény meggyőzése szempontjából is elengedhetetlen.

Mindennek alapja egy olyan analitikai screening módszer kifejlesztése, amely alkalmas a genetikailag módosított élelmiszerek detektálására. A Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet (KÉKI) munkatársai úttörő tevékenységet folytatnak az ún. polimeráz láncreakció (PCR) alkalmazása, illetve az annak előfeltételét képező megfelelő minőségű DNS izolálása terén (9). A tanulmány szerzői összehasonlító elemzést közölnek a hazai kereskedelemben forgalmazott egyes élelmiszerekből különböző módszerekkel izolált nukleinsavakról, azok PCR-tisztaságáról, illetve végső soron az esetleges genetikai manipulációk kimutathatóságáról.

- Aligha tévedünk, ha azt mondjuk, hogy az élelmiszerek hamisítása egyidős az emberiség történelmével. A Hajdú-Bihar megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás nyugdíjas főmérnöke igen érdekes összeállítást közöl az élelmiszerek hamisításával és ellenőrzésével kapcsolatos történelmi és irodalmi példákban (4). Ebből megtudjuk többek között, hogy a gátlástalan flamand kereskedők pestisjárvány idején olcsón felvásárolták az élelmiszereket, majd saját áruként értékesítették azokat, mitsem törődve az emberi életek súlyos veszélyeztetésével. Móricz Zsigmond, Németh László és más népszerű magyar szerzők is foglalkoztak műveikben az élelmiszerek hamisításával.
- Az élelmiszerbiztonság fogalma elválaszthatatlan az élelmiszerek tágabb értelemben vett minőségétől, mivel annak alapvető, szerves részét képezi. Ennek tudható be, hogy a magyar élelmiszergyártók körében is egyre nagyobb érdeklődés mutatkozik a megújult ISO 9000 szabványsorozat iránt. Az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság, valamint a „Magyarországi Tanúsított Cégek ISO 9000 Fóruma” 2001. márciusában egy egész napos konferenciát rendezett az ISO 9001:2000-es szabvány bevezetésének gyakorlati kérdéseiről (10). Az óriási érdeklődésre jellemző, hogy – mivel az eredetileg kijelölt helyszín kicsinek bizonyult – az előadásokat fél órás csúszással egy másik teremben is meg kellett ismétetni.

A korábbi évek gyakorlatának megfelelően a szakmai publikációkat a 2001. évi füzetekben is különböző hasznos információs anyagok egészítették ki, melyek közül legnagyobb terjedelemben a KÉKI Élelmiszergazdasági és Minőségügyi Osztályának híryanagái jelentek meg. Továbbra is igyekeztünk közzétenni a külföldi élelmiszerszabályozás eseményeiről készült válogatásunkat „A világ élelmiszerszabályozásának hírei” (World Food Regulation Review) című havi közlöny alapján. Ezt különböző külföldi élelmiszeranalitikai szakfolyóiratokból átvett

publikációk rövid magyar nyelvű tömörítvényei egészítették ki a „Külföldi Lapszemle” című rovatunkban.

Az eddigiekben sikeresnek bizonyult gyakorlatot folytatva szaklapunk minden számában a helyszín, az időpont és a rendező szerv feltüntetésével részletes Rendezvénynaptárt is közöltünk olyan külföldi szakmai eseményekről, amelyek az élelmiszerekkel foglalkozó magyar szakemberek érdeklődésére számot tarthatnak. Az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” egyes számaiban néhány, többnyire egész oldalas hirdetést is megjelentettünk a szakmai közvéleményt közelebbről érintő kiállításokról és más eseményekről.

Az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” néhány éve nem csak a közismert anyagi gondokkal küzd, hanem analitikai tárgyú kéziratihánnyal is. Ez a kettős „szorítás” komolyan veszélyezteti az 50. jubileuma felé közeledő szakfolyóirat jövőbeni kiadását. Minden elkötelezett élelmiszeripari szakember támogatásával azonban van remény a túlélésre, az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” című szakfolyóirat megszüntetésének elkerülésére. Ehhez elsősorban több szakirányú hazai kéziratra és a szponzorok maradéktalan támogatására van szükség.

Molnár Pál

Irodalom

1. Ducsay T.: ÉVIK **47** (2001) 1-2, 8-49
2. Ósz Cs.-né: ÉVIK **47** (2001) 1-2, 62-70
3. Ósz Cs.-né: ÉVIK **47** (2001) 3-4, 143-147
4. Gönczy Á.: ÉVIK **47** (2001) 3-4, 134-137
5. Weglárzné Gasztonyi K.: ÉVIK **47** (2001) 3-4, 103-112
6. Baticz O., Kemény S., Vida L. és Tömösközi S.: ÉVIK **47** (2001) 3-4, 113-126
7. Szigeti T. és Várkonyi G.: ÉVIK **47** (2001) 1-2, 50-61
8. Molnár P.: ÉVIK **47** (2001) 1-2, 3-7
9. Szabó E. és Szamos J.: ÉVIK **47** (2001) 3-4, 127-133
10. Várkonyi G.: ÉVIK **47** (2001) 3-4, 138-142