

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

FIGYELŐ

(GYAKORLATBÓL A GYAKORLATNAK ...)

HÚSIPAR

Szalámi

Sokat vitatott probléma a téli és csemegeeszalámi vizsgálatánál az áru vágásérettsége és nedvességtartalma közötti összefüggések

Az MSZ 5890 és MSZ 5889 sz. szabványok előírják, hogy mind a téliszalámi, mind a csemegeeszalámi csak vágásérett állapotban kerülhet forgalomba — vagyis az áru jól szeletelhető, fényes felületű, nem kenőcsös, nem kenődőállagú —, ugyanakkor megállapítja a maximális nedvességtartalmat, melyet az áru tartalmazhat, a téliszalámi esetében 32%, a csemegeeszalámi esetében 35%.

A sok évre visszamenő vizsgálati eredmények azt mutatják, hogy ez a szabvány által meghatározott két követelmény nincs összhangban, ugyanis a 35% nedvességet tartalmazó téliszalámi, vagy a 32%-nedvességet tartalmazó csemegeeszalámi sohasem vágásérett. A vágásérettség állapota 28% vagy még ennél is kisebb nedvességtartalom esetén következik be, tekintet nélkül arra, hogy téliszalámiról vagy csemegeeszalámiról van-e szó. Teljesen lineáris összefüggést nem lehet találni, mert a vizsgálatok során előfordult már olyan eset, hogy 27% nedvességtartalom mellett sem volt még vágásérett a készítmény. Az ilyen esetek azonban elég ritkák, ezért nem lenne célszerű a nedvesség-tartalom maximális határértékét 28% alá vinni.

A szabvány által engedélyezett, túlzottan magas nedvességtartalom nemcsak a minősítést teszi bizonytalanná, hanem a vállalatok anyagel-számolását is megnehezíti. Ugyanis a gyártástechnológiában a tárolási időt úgy állítják be, hogy a készítményt addig kell tárolni, amíg az áru eléri a szabványban rögzített nedvességtartalmat. Amikor ez bekövetkezik — különösképpen a csemegeeszaláminál —, elkezdik értékesíteni. Ezzel együtt megkezdődnek a viták a kereskedelmi szervenek és a vállalatok között. Az áru nem vágásérett — ezt kifogásolja a kereskedelem — viszont a gyár azzal érvel, hogy a nedvességtartalma szabványos, a továbbtárolás számára anyagi veszteséget jelent. A vitát sokszor nem is tudják egymásközt eldönteni, hanem külső szervnek kell állást foglalnia.

Az eddig leírtakból kitűnik, hogy szabványmódosítás válik szükségessé, a szabványmódosításra a javaslat meg is történt. Így remélhető, hogy — amennyiben a módosítás elfogadásra kerül — az ilyen természetű viták kérdések elkerülhetőek lesznek.

O. K.-né

Malom és sütőipar

Cirokkása minősége és értékelése

A cirokmag hántolt terméke „C rizs” néven is előfordul a kereskedelemben. Vannak vidékek, ahol az olesósága miatt a rizs helyettesítésére kásaféléknek és hurkatöltelékben is használják.

E terméknek szabványa még nincsen, de az érvényes országos árjegyzék 74. kötet 20. oldalán kétféle minőségnek az ára mellett határértékek találhatóak. Így az I. o. minőségnél a Ft/kg. 5,50 fogyasztói ár mellett, a meg nem felelően hántolt áru rész a 10%-ot nem haladhatja meg. Ami ennél gyengébb minőségű ill. több meg nem felelő áru rész tartalmaz: az II. o-nak minősül és fogy. ára kb. 20%-kal kevesebb (Ft. 4,50/kg). Minthogy ennek az alsó minőségi határa már nincs megszabva: igen nagymérvű minőségi különbségek lehetnek különösen a 10%-on feletti kifogásolható árunál.

S. L.

BORIPAR

Palackozott borok

A palackozás alkalmával a palackozott borok címkéjének ragasztóanyagát a palackokon elmozdítják, s így a csomagoló papíros rátapad. Llyenkor a csomagoló papíros vagy nem lehet eltávolítani a palackról, s így a szabványszerű megjelölést ellenőrizni nem lehet, vagy az eltávolításkor a címke is leszakad, s így a megjelöléseket szintén nem lehet megállapítani. Mindkét esetben a fogyasztóközönséghez egy ellenőrizhetetlen megjelölésű, ízletelen kiszerelesű áru kerül, mely joggal ad okot reklamációra. A kiszereelő vállalatoknak nagyobb gonddal kell eljárniuk, hogy ezeket a hibákat a jövőben kiküszöböljék.

K. J.

Tokaji borok

A 2/1959. (XI. 27.) FM. —ÉlmM sz. ill. a 1959. évi 23. sz. tvr. előírja, hogy Tokaji peccsenyebor, Tokaji szamorodni, Tokaji másolás, Tokaji aszú és Tokaji esszencia borokat csak márkajeggyel ellátva szabad forgalomba hozni.

A kereskedelemben (vendéglátóiparban) mégis előfordul, hogy ilyen palackok márkajegy nélkül kerülnek forgalomba.

Az üzemegységeket figyelmeztetni kell, hogy visszaélések elkerülése végett szigorúan ellenőrizzék a márkázási kötelezettségre kijelölt árukat.

K. J.

VENDÉGLÁTÓIPAR

Ürmös — Vermouth

Az Állami Pincegazdaság (Budafok) „Ürmös” elnevezésű, az Unicum Likörgyár pedig „Márka Vermut” elnevezésű, árut hoz forgalomba, melyeknek összetétele az MSZ 9683 szabványnak megfelel. A két italféleségre azonban különböző árak vannak megállapítva, az „Ürmös” olesóbb.

A vendéglátóiparban sokszor nem tartják az „Ürmöst”, s a fogyasztónak csak „Márka Vermut”-ot szolgáltatnak ki. Sajnos előfordul, hogy a raktárban van „Ürmös”, s mégis csak a drágább „Márka Vermut”-ot adják a fogyasztónak.

K. J.

Térfogatsonkítás boroknál és egyéb szeszesitaloknál

A vendéglátóipar a fogyasztók részére hitelesített (jelzett) poharakban szolgáltatja ki a megrendelt italt.

Sajnos meg kell állapítani, hogy az esetek legnagyobb részében a kiszolgáltatók árunál térfogathiány mutatkozik, mely néha 20—25 %-ot is elér. Ezt az egyre jobban elterjedő visszaélést a legszigorúbban fogják ellenőrizni a minőségvizsgáló intézetek, s bírságotlani a szabálysértési hivatalok.

K. J.

Szikkvízzel hígított borok

(„kis fröccs”, „nagy fröccs”, „hosszúlépés” stb).

A vendéglátóipar a fogyasztóközönségnél kialakult szokvány, illetve a meghatározott nyersanyagnormák szerint a kimért borokat szénsavas vízzel meghatározott arányban hígítva hozza közvetlen fogyasztói forgalomba. Ilyen italok a „kis fröccs”, „nagy fröccs”, „hosszúlépés” stb; számos esetben kiderült, hogy az előírt bormennyiséget a megállapított hígítási határnál nagyobb mértékben hígították, s így — bár öszztérfogatra nézve az ital nem mutatott hiányt — mégis alkoholtartalom csökkenést mutatott: „vizezett” volt! Az ellenőrző intézetek a visszaélésnek evvel a fajával szemben is a meghatározottabban fognak fellépni.

K. J.

Helyesbítés.

Az V. kötet 9—10. füzetének „Figyelő” rovatában hírt adtunk arról, hogy az „Achardos” nevű készítmény diabetikus sütemények gyártására alkalmas. Az újabb klinikai kísérletek ennek ellenkezőjét igazolták. Ezért hazai viszonylatban az „Achardos” nem került felhasználásra.

(R. L.)