

NÖVÉNYI TARTÓSÍTÓIPARI TERMÉKEK

*Jam*

A Nagykőrösi Konzervgyár korszerű csomagolásban, műanyag pohárban szeder- és ribizli jamot hoz forgalomba. A jamek minőségi jellemzői kielégítik a vonatkozó szabvány előírásait. A csomagolási tiszta súly 200 g.

*Gyümölcslevek, üdítőitalok*

Megfelelő a minősége az Erdei Termék V. „Erdeti gyümölcs” üdítőitalának. A 250 ml, üvegebe töltött üdítőital szárazanyagtartalma 14,5–15,0 Ref %, összes savtartalma citromsavban 6,5–6,8 g/l, hamutartalma 0,25–0,28%.

*Szörpök*

A Szegedi Konzervgyár „Citromos” elnevezésű üdítőitalával bővítette a termékcsoport választékát. A világos narancssárga színű, savanykásan édes a közismert izesített szörpökre (citrom- és narancsízű) jellemzően zamatos. Szárazanyagtartalma 68,0 Ref %, összes savtartalma citromsavban kifejezve 13,2 g/l. A közepes minőségű termék minőségi szintje a forgalomban lévő izesített szörpökkel azonos 0,45 l-es koronadugóval zárt palackba töltött.

Az Országos Szeszipari V. bemutatta „Sztár” elnevezésű új üdítőitalát. A *Narancs* narancssárga színű, finom eloszlású rostrészekkel. Kissé fátyolos. Íze kellemes, narancsos, üdítőhatású. Vízben oldott szárazanyagtartalma min. 12,5 Ref %, összes cukortartalma max. 12,4%, pH értéke 3, széndioxidtartalma min. 4,0 g/l.

A *citrom* halvány sárga színű, opálos finom eloszlású ital. Összetétele a „Narancs Sztárral” azonos, de széndioxidtartalma valamivel kevesebb, 3,8 g/l.

A *Cola* fényesre szűrt, barna színű, jellegzetes zamatú ital. Zamathatása a Coca-colához közel áll. Vízben oldott szárazanyagtartalma min. 9,8 Ref %, összes cukortartalma max. 9,7%. pH értéke 3, széndioxidtartalma min. 5,2 g/l. A bemutatott üdítőitalok választékbővítő jellegűek.

A Kecskeméti Konzervgyár Doypack rendszerű csomagolásban mutatta be befőttkészítményeit. A hegesztéssel zárt pilietilén-celofán laminát zacskó tet-szetős színnyomású, tartalmazza az összes kötelező feliratokat. A zacskóba forrón töltik a befőttet. Káliumszorbáttal tartósítjuk.

A gyártó 8 hetet szavatol a termék minőségéért. Tiszta súly 250–260 g, töltősúly 145–160 g. A felöntőlé szárazanyagtartalma 22–23 Ref %.

A vizsgált előminták 8 napos termosztálás alatt minőségi elváltozást nem szenvedtek.

*Ételkonzervek*

A Nagykőrösi Konzervgyár több új ételkonzervvel jelentkezett. A „zöld-borsófőzelék sertésszelettel” 1/2-es fémdobozba töltött, világos, zöldes drapp színű sűrű mártásban zöldborsószemeket és sertésszeletet tartalmaz. A készítmény jó minőségű, magas élvezeti értékű. Tiszta súlya 400 g, a hús súlya min. 70 g. A doboz belül nincs lakkozva.

A „Vegyes zöldfőzelék sertésszelettel” az előbbivel közel azonos küllemű termék. Zöldborsón kívül aprított sárgarépat, karfiolt és petrezselymet tartalmaz.

A készítmény jó minőségű, magas élvezeti értékű. Tiszta súlya 400 g, a sertéshús súlya min. 70 g.

A „Zöldbabfőzelék sertésszelettel” hígban folyó világos-drapp színű mártásban zsenge zöldhüvelyű babszeleteket, apró, fejletlen barna színű babszemeket és egy tetszetős sertéshússzeletet tartalmaz. A mártás kissé híg, a készítmény különben jó minőségű. Tiszta súlya 400 g, a sertéshús súlya min. 80 g.

A „Kelkáposzta főzelék kolbásszal” 1/2-es dobozba töltött fűszerpaprikával színezett, mártásban kelkáposzta és burgonyaszeleteket, valamint karikára vágott kolbászt tartalmazó készítmény. A főzelék jellegzetes ízű, jól fűszerezett, a kolbász íze kifőtt, üres. A termék szaga túlfőtt kelkáposztára jellemző erős szagú. Állománya puha, túlfőtt. A közepes minőségi szintű készítmény. Tiszta súlya 400 g, a kolbász súlya min. 75 g.

A „Kelkáposztafőzelék marhapörkölttel” 1/2-es dobozba fűszerpaprikával sötétre színezett, hígban folyó lében elbarnult kelkáposzta és sárgás burgonyadarabok, valamint kockára vágott marhahús van töltve. A készítmény láthatóan túlfőtt és elpuhult. A főzelék jól fűszerezett, de karamelles ízű. A marhahús jellege megfelelő. A kel és a burgonya elpuhult, a húsdarabok rostosak. Gyenge minőségű termék. Tiszta súlya 400 g, a marhahús súlya min. 55 g.

A „Burgonyafőzelék sertésszelettel” készítmény csomagolása azonos az előbbiekekkel. Világosdrapp, hígabb mártásban sárgásfehér burgonyakarikák, apróra vágott zöldpetrezselyem, majoranna, valamint rózsaszínű sertéshússzelet található. A készítmény jól fűszerezett, megfelelő állományú. A jó minőségű termék tiszta súlya 400 g, a hús súlya min. 90 g.

A „Burgonyafőzelék kolbásszal” készítmény világosdrapp, sűrű mártásban, sárgásfehér burgonyakarikákat, apró zöldpetrezselyem és majoranna részeket, valamint sötétvörös kolbászkarikákat tartalmaz. A főzelék erősen fűstös, a kolbász üres ízű. A megfelelő állományú, közepes minőségű készítmény tiszta súlya 400 g, a hús súlya min. 95 g.

A „Juhhúsos kása” fűszerpaprikával színezett, sárga köleskását, zöldségarabkákat és birkahúskockákat tartalmaz. A készítmény minőségi szintjét rontja, hogy hántolatlan kölesszemek is előfordulnak benne. A közepes minőségű juhhúsos kása ételkonzerv tiszta súlya 400 g, a hús súlya min. 60 g.

A „Párolt káposzta” 5/4-es üvegbe töltött, felül fehér zsírréteggel bevont, szeletelt vöröskáposzta. Szaga erős, a túlfőtt káposztára jellemző. A káposzta kissé szecskázott. A közepes minőségű termék tiszta súlya 850 g, töltősúlya 600 g.

A Nagyatádi Konzervgyár 5/8-os üvegbe töltött választékbővítő terméket a „Magyaros gombapaprikás”-t mutatta be. A készítmény világosbarna, egyenletesen szeletelt gombadarabokból áll, tartalmaz még párolt hagymaszeleteket s kissé foltos zöldpaprikát. A mártás felül fűszerpaprikával barnásrózsaszínre színezett fedőzsirt, alul fátyolos szintelen levet tartalmaz. A gombapaprikás zamata nem eléggé jellegzetes.

#### *Hidegkonyhai készítmények*

A Szövetkezetek Borsod megyei Értékesítő Központja hidegkonyhai termékeket gyárt. A *Fűszeres szendvicskrém* kellemesen fűszeres, kissé csipős, majonézhoz és mustárhoz hasonló zamatú. 10 nap után csekély lékiválás tapasztalható. Szárazanyagtartalma min. 24%, konyhasótartalma 1,5–1,8%. A *Gombáskrém* kellemesen fűszeres, francias ízű. Szárazanyagtartalma min. 22,0%, konyhasótartalma 1,2–1,5%. A *Franciasaláta alapkrém*, kissé savanykás, majonézre jellemző ízű, gombás zamattal.

Szárazanyagtartalma min. 18,0%, konyhasótartalma 1,3–1,5%. A bemutatott készítmények 150 g-os polietilén fedéllel zárt polisztirol műanyagdobozba csomagolva kerülnek forgalomba. Hűtőtárolásra 7 nap jóállást vállal a gyártó, az új típusú hidegkonyhai készítményekért.

## ÉDESIPAR

A Magyar Édesipar több új gyártmányát mutatta be.

*Barackvelős töltött cukorka.* 25×15×5 mm nagyságú, legömbölyített végű, oldalt sima, két lapján kissé domború, selymesített burkú, barack ízzel töltött cukorka. A töltelék lágy, sima állagú. A cukorburok édes ízű, enyhén savanykás zamattal, a töltelék jellegzetes, kajszi zamatú, mesterségesen zamatosítóval történt felerősítése azonban kiérezhető. Darabszáma 230 db/kg, töltelékhányada 35%, a töltelék víztartalma 23–24%. 125 g tiszta súlyban hegesztéssel zárt polietilén tasakba van csomagolva.

*Málnavelős töltött cukorka.* Az előbbivel azonos alakú és csomagolású, málnavelővel töltött termék. Töltelékhányada 35–38%, a töltelék víztartalma 25–27%. A cukorburok édes ízű, enyhén savanykás jelleggel, a tölteléken málna-enzencia adagolása érezhető.

*Epervelős töltött cukorka.* Az előbbiekkal azonos alakú, felerészben sötét rózsaszínű, felerészben citromsárga színű cukorka. A töltelék színe sötétvörös. A töltelék sűrű, lekvárszerű, szamócamagot is tartalmaz. Töltelékhányada és a töltelék víztartalma azonos, a málnavelős cukorkával. Mindhárom cukorka nagy töltelékhányaddal készült, cukorburka nagyon vékony s tasakos csomagolás szállítás és kereskedelmi árukezelés közben nem védi meg a szemeket a nyomó-dástól, repedéstől. A szamócaízű (eperízű) cukorkákat sárga színezés helyett rózsaszínűben kéri a kereskedelem. A gyümölcszamat mesterséges zamatosítókkal történő felerősítése erősen kiérezhető. A cukorkák élvezeti értékét nagy töltelékhányaduk jelentősen növeli. A megfelelő minőségi szintű cukorkák választékbővítő jellegű készítmények.

*1/1-es csokoládé.* Az 1 kg-os tábla 3,5×6,0×1,5 cm nagyságú, téglás beosztású. Felületük fényes, szürkületstől mentes. A csokoládé olvadékony, állaga azonban kissé homokos. Érzékszervi minősítésnél 88 pontszámot ért el. Zsír-tartalma 33–34,5%, szaharóztartalma 47–49%. A megfelelő élvezetiértékű csokoládé csomagolását és súlyegységét tekintve választékbővítő jellegű.

*Mandulás tejszokoládé.* A 10 dkg-os tábla 15,0×6,0×1,0 cm nagyságú részekre osztott. Felülete fényes, a dúsítóként adagolt, hámozott mandulabekék a tábla lapján kidomborodnak, de csokoládéval borítottak. A kellemes tejszokoládé ízű, mandulás zamatú termék érzékszervi minősítéskor 92 pontszámot ért el. A dúsító mandula mennyisége 24–26%, a tejszokoládé zsírtartalma 39–41%, szaharóztartalma 35–36%, laktóztartalma 8,5–9,5%.

*Kókuszos tejszokoládé.* A 10 dkg-os tábla beosztásának mérete 15,0×6,0×0,8 cm. A világos tejszokoládén a kókuszsreszelék világosabb részecskéi átütnek. A tejszokoládé állaga olvadékony, a dúsító kókuszsreszelék szálas, rostos szerkezetű. A termék érzékszervi minősítéskor 90 pontszámot ért el. A tejszokoládé zsírtartalma 38–40%, szaharóztartalma 35–36%. Az új csokoládé készítmények élvezeti értéke megfelelő, minőségi szintjük közepes, választékbővítő jellegűek.

*Napsugár draszté.* Ovális alakú, egyenletes nagyságú, fehér világoszöld, citromsárga, narancssárga, piros színű, fényes felületű szemeket tartalmazó cukordraszté. A bevonat jellegzetesen kemény, a korpusz könnyen átharapható, omlós cukorkatest. A korpusz ízesítése a bevonat színezésére utaló: citromos, barackos, anánász, narancs, málnaízű. Az érzékszervi minősítésnél 91 pontszámot ért el. 100 g-onként hegesztéssel zárt, lakkozott celofánzacskóba csomagolt. Darabszáma 780 db/kg. Víztartalma 2,5–3,0%.

*Tavaszi díszdoboz.* Díszes kiállítású, ráhajtos fedelű, 30 db csokoládés desztertet tartalmazó doboz. A doboz műanyagfészkes. A doboz aljára helyezett hullámkartonpapír biztosítja a mozgásmentes csomagolást. A doboz fedelén rajz szemlélteti a választékot. A doboz tiszta súlya 250 g.

*Budapest „extra” csokoládé.* 135×65×10 mm méretű, 24 kis kockára osztott egyenletes vastagságú, sötétbarna színű csokoládé táblák. Tiszta súlya 81,3 g/tábla, zsírtartalma 35–36%, szaharóztartalma 36–38%. Érzékszervi minősítéskor 88 pontot ért el. Állományának feljavítása után értékes választék-bővítő készítmény.

„*Tortabevonó*”. A kellemes kakaó zamatú, megfelelően olvadékony csokoládés bevonóanyag táblákba öntve kerül forgalomba. Zsírtartalma 37–39%, szaharóztartalma 48–50%. A gyakorlati próba alapján (a Pannónia Vendéglátó Vállalat cukrász termelőüzemében sütemények, torták bevonásánál) minősége a közismert „pormasszával” azonos volt.

*Autós desszert.* Pergaminpapírral bélelt, tetszetős színesnyomású dobozba csomagolt, papírhüvelybe helyezett fajtánként és izenként sorbarakott desszert. Tiszta súlya 500 g/dob.

Választék: 9 db *puncskrém fondán* (félbabszem alakú, rózsaszínű, puncs zamatú, csokoládében mártott), 7 db *zselés fondán* (félgömb alakú, kakaós ízesítésű zselés fondán, csokoládében mártva), 8 db *konyakkrém fondán* (rombusz alakú, konyakkal ízesített krémfondán csokoládében mártva), 7 db *pisztációs meggykrém fondán* (félgömb alakú, meggy zamatú krémfondán, csokoládében mártva, s zöldre színezett mandulabél reszelékkel díszítve), 12 db *barackkrém fondán* (piskóta alakú, barack zamatú krémfondán, csokoládében mártva), 9 db *ananaszkrém fondán* (téglá alakú, ananasz zamatú krémfondán, csokoládében mártva). A desszerték csomagolása megfelelő, csokoládéhányaduk 27,5–29,5%. Érzékszervi minősítésnél 82–88 pontot értek el.

*Likőr koktél desszert.* Mélyfedelű, színesnyomású dobozban arany színű alumínium fólia fölé helyezett szintelen genoterm betétbe csomagolva 18 db. desszertet tartalmaz. A kéregöntésű desszertek félgömb alakúak, átmérőjük 30 mm, s étcsokoládében mártottak. A töltelék alkoholos jellegű, erőteljes keserűmandula zamattal. Darabszáma 95 db/kg. Tiszta súlya 165 g/doboz, csokoládéhányada 19,5–20,0, alkoholtartalma 5,5 tf. %.

## TEJIPAR

„*Üdítő ömlesztett sajt.* Világossárga színű, kenhető állományú, jellegzetes kissé a joghurtra emlékeztető szagú és ízű, 200 g-os súlyban papírdobozba csomagolt sajt. Szárazanyag-tartalma az előírtnál kevesebb (47,0%), szárazanyag-szírtartalma megfelelő. (45,1%). Minősége jó.

A „*Sonkaizü*” és „*Sonkás ömlesztett sajtok*” halványsárga színűek, kenhető állományúak, jellegzetes füstös, sajtos ízűek, sonkás zamattal. Szárazanyag- és szárazanyag-szírtartalmuk megfelelő. Jó minőségű készítmények. A „*Roquitál*” zöldes krémszínű, jól kenhető, márványsajtra jellegzetes zamatú. A bemutatott előminta sótartalma 2,1% volt.

A 3 napos termosztatós tárolás alatt puffadást nem tapasztaltunk. A kereskedelem javasolta, hogy az üdítő szó helyett más megjelölést használjanak, mivel a sajtnek üdítő hatása nincsen.

Az új termékeket a Baranya megyei Tejipari V. gyártja. Ugyancsak 200 g súlyban papírdobozba csomagolt márvány és pálpusztai jellegű ömlesztett sajtot hoz forgalomba a Budapest és Vidéke Tejipari V. A sajt-cikkelyek alumínium-fóliába vannak csomagolva. Állományuk kenhető, szárazanyag- és szárazanyag-szírtartalmuk szabványos, sótartalmuk 1,8, illetve 2,1%.

A 3 napos termosztatós tárolás alatt a mintáknál puffadás nem volt észlelhető. A márványjellegű sajt íze kissé csipős, karcos volt, a pálpusztai jellegzetes. A korábban ismertetett mintákkal együtt a kenhető állományú ömlesztett sajtok választékát bővítik.

Túró június hónapban a fővárosi boltokban ellenőrizték a tehéntúró minőségét. A polietilén tasakba csomagolt, lejárt szavatossági idejű túrók jelentős része minőséghibás, sőt romlott volt. Mivel egyes tejipari vállalatok (mátészalkai) szavatossági időn belüli túrói is minőséghibások voltak, felhívták a boltok figyelmét az átvétel megszigorítására, s az előírt tárolási feltételek betartására. A kiskereskedelem felügyeleti szerveit felkérték, hogy körültekintően figyelmeztessék a boltokat, hogy túrót a nyári melegben csak hűtve tároljanak s csak annyit rendeljenek, amennyit jótállási időn belül értékesíteni tudnak.

## HÚSIPARI KÉSZÍTMÉNYEK

A kereskedelem fokozott mértékben ellenőrzi a szövetkezeti boltokban forgalomba hozott szövetkezeti húsipari készítményeket.

Legnagyobb mennyiségbe a *gyulai főzőkolbászt* értékesítik. A gyulai főzőkolbász ismertebb nevén füstölt kolbász tiszta sertéshúsból készül, jól fűszerezett, de nagy víztartalmú áru. Állománya puha, nem vágásérett, ezért melegítve vagy főzve fogyasztják. A vizsgált minták túlnyomó része megfelelő minőségű volt. A Mezőtúri és Békécsabai FMSZ-ek gyártmányai kiválóan minősültek. Vízartalmuk 31–47% volt, tehát jelentősen kevesebb a megengedett 50%-nál. A nagyon kis víztartalmú áruk, szárazak, rágósak voltak. Egyes minták zsirtartalma meghaladta a kedvező 30–33%-os értéket a zsirtartalmat azonban nem a fehérjetartalom rovására növelték. A minták átlagos izpontszáma 35, összpontszáma 87 volt.

A szövetkezetek a szabvány előírásaitól eltérően hordós zsirt hoznak forgalomba. A *zsírok* egy részét az állami húsipari vállalatoktól vásárolják s „falusi házi zsír” megjelöléssel értékesítik. Pörzs, füstös ízű és ikrás állományú zsírokat is találtak a vizsgálati időszakban. A szövetkezeti *szalonnafelek* minősége az *angol szalonna* kivételével megfelelő volt.

### Új gyártmányok

Az Országos Húsipari Kutató Intézet több új terméket mutatott be. A *Vacsora felvágott* fakó színű húspépben mozaikos elrendezésű marhahúsdarabokat tartalmaz. Jellegzetesen fűszerezett, jól szeletelhető áru. Vízartalma 64–66%, zsirtartalma 16–17%, fehérjetartalma 15–16%.

A *Hortobágyi szalámi* a csemege szalámihoz hasonló, de nagyobb víztartalmú készítmény. A vörösbarna színű, burkolókéreggel töltött szalámi jellegű és felaprítású hús és szalonna mozaikos elrendezésű. Kellemesen fűszerezett, tiszta ízű és szagú. Összeáll, jól szeletelhető állományú. Vízartalma 33–35%, zsirtartalma 37–39%, fehérjetartalma 21–23%.

A *Vacsora felvágott* minőségi értéke a nyári felvágotthoz, a Hortobágyi szalámié a Nyári turistaszalámiéhoz áll közel.

*Húsos fánk.* A szovjet gyártmányú piroghoz hasonló termék. Az egyenletesen vastag, rúd alakú kelt tészta, fűszerezett sertésbelsősséggel töltött és zsírban sütött. Állománya frissen, sültve könnyű, a fánk tésztaéhoz hasonló. Tölteléke jól fűszerezett. Átlagos darabsúlya 68 g, töltési aránya 8–10%. A XVIII–XIX. ker. Vendéglátóipari V. mutatta be a „*Hajdú páros*” elnevezésű kolbász termékét. Az egyenletesen pározott kb. 10 dkg-os juhbélbe töltött kolbászfűzér barnásvörös burkán a zsiradékdarabok fehér színe átüt. A zamatos, jól fűszerezett készítmény állománya puha, rugalmatlan, sok kiolvadt zsiradékra tartalmaz. Vízartalma 40–42%, zsirtartalma 38–40%, számitott fehérjetartalma 19–20%. Minőségi értéke jobb a „csemege páros debreceni” elnevezésű kolbásznál.

Az „Erő májpástétom” és „Szárnyas erőpástétom” 1/4-es dobozba töltött. A doboz belseje jól lakkozott. Az *Erő májpástétom* jól fűszerezett jellegzetes májas szagú és ízű. Vízirtartalma 63–65%, zsirtartalma 12,5–13,5%, fehérjetartalma 15–16%, szénhidrátartalma 5–6%.

A *Szárnyas erőpástétom* jellegzetesen fűszerezett baromfi húsról jellemző szagú és ízű. A nehezen kenhető, de csomómentes pástétom vízirtartalma 63–65%, fehérjetartalma 16,5–17,5%, zsirtartalma 11,5–12,5%. Az új termékek tiszta súlya 180–200 g. Az „Erőfilé” 430 g súlyban 1/2-es jól vernírozott dobozba töltött, 2 db marhahús szeletet tartalmaz, paprikával színezett olajos lecsóban borjúmáj darabkákkal, zöldborsóval és gombával ízesítve. A kiváló minőségű termék 115–125 g húst és 55–65 g májat tartalmaz.

### Halkonzervek

A Szegedi Paprikafeldolgozó V. bemutatta „*Halikra-tej olajban*” elnevezésű új gyártmányát. A kerek, lapos, belül jól lakkozott dobozok tiszta súlya 170–180 g. Töltősúlyuk 130–135 g, ebből haltej 40–45 g, lecsepegő olaj 60–72 ml. A világossárga vizes-olajos mártásban jól megkülönböztethető a sárgásfehér halikra és haltej. Íze erősen olajos, kellemes, fűszeres mellékízzel. A felöntő olaj és víz aránya a töltősúlyhoz viszonyítva nem kedvező. Az olajos lé a töltősúlyhoz viszonyítva sok. A haltej és halikra tisztítása, előkészítése megfelelő. A nagy biológiai értékkel rendelkező termék választék bővítő jellegű. Minőségi értéke a szovjet import tőkehal máj készítményéhez hasonló.

„*Bakonyi hal amurból és busából*”. A Budapesti Konzervgyár készítménye. Az 1/2-es belül jól lakkozott fémdobozokba puha, de nem széteső, ízletes hal-darabok, gombás, enyhén paprikával színezett tejfölös mártásba vannak töltve. A készítmény szaga, íze jellegzetes, minden idegen íztől és szagtól mentes. Az ízletes amur és busa halakból készített mártásos konzerv töltősúlya 200–220 g, a halhús mennyisége 135–150 g, a gomba mennyisége 40–45 g.

Azonos csomagolásban amur és busa húsból készített *hallevest* mutatott be a gyártó. A sárgásfehér, krémszínű levesben puhára főtt sárgarépa petrezselyem gyökér és 3 db halkocka található. Kissé savanykás, erőteljesen zöldséges zamatú. Töltősúlya 110–120 g, a hús mennyisége 23–25 g, a zöldségé 85–90 g.

Ugyancsak 1/2-es belül lakkozott fémdobozba töltik az amurból és busából készített *Szegedi halsalátát*. A halkockákat élénkpiros színű, olajos felöntőlevesben vágott savanyúság veszi körül. Enyhén csipős, lecsóra emlékeztető szagú és ízű. A vágott savanyúság, valamint a halhúsdarabok állománya megfelelően puha, de nem széteső. Töltősúly 330–350 g, halhús mennyisége 200–210 g, a vágott savanyúság mennyisége 120–140 g. A „Bakonyi hal” és a „Szegedi halsalátá” készítmények minősége különösen jó, választék bővítő jellegűek.

### HŰTŐIPARI TERMÉKEK

Új „Gasztrofol” gyorsfagyasztott termékeket mutattak be. A *Birkapörkölt burgonyával* készítmény fűszerpaprikával színezett, zsíros mártásban barnás-vörös birkahúsdarabokat tartalmaz. A húsdarabok puhák, a burgonya túl puhult. A jellegzetes zamatú, enyhén csipős pörkölt tiszta súlya 318 g, töltősúlya 74 g. A *Szalontüdő zsemlegombóccal* készítménye szürkésdrapp színű, sűrű mártásban sertéstüdő és szívdarabok közt két zsemlegombócot tartalmaz. A tüdő és szívdarabok puhák, a gombóc kissé kemény. A tüdő és szívdarabok szeletelése egyenletes, törmelékeny. A jellegzetes zamatú terméken a kömény-magos íz túlságosan kiérződik. Tiszta súlya 275 g, töltősúly 62 g.

A *Leccsó virslivel* készítmény fűszerpaprikával jól színezett, zsíros lacsóban egy darab virslit tartalmaz. A virsli állománya puha, de nem szétfőtt. A Hűtőipari Országos V. terméke a *Gyorsfagyasztott szilvaízes gombóc*. A megközelítőleg azonos nagyságú gombócok kissé deformáltak, „talpasak”. Állományuk rugalmas. Izük jellegzetes. A készítmény tiszta súlya 295 g, töltősúlya (szilvaíz) 60 g. A *Gyorsfagyasztott vegyesizes gombóc* az előbbivel azonos gyártású csak vegyes-izzel töltött termék. Élvezeti értékük megfelelő a gyorsfagyasztott termékek választékát bővítik.

A *gyorsfagyasztott kocsonyahús* 1 kg-os súlyban polietilén tasakban sertésfejet, csülköt, körmöt és sertésfarkot tartalmaz. A nyersanyagok megfelelően tisztítottak. Kocsonyának elkészítve megfelelő minőségű termék kapható. Tiszta súlya 980–1030 g. Kb. 50% sertésfejet, 30% sertéscsülköt, 154 g sertéscsülköt s 5% sertésfarkot tartalmaz. Jó minőségű a 300 g súlyban polietilén tasakba csomagolt, *gyorsfagyasztott fejelett bab*. A krém, illetve világoszöld színű habszemek egyenletes szemnagyságúak, felengedtetés után puhák, nem szétfőttek.

## SÖRIPAR

„Mátyás” elnevezéssel új világos sörfajta gyártását kezdték meg. A tiszta, zavarosodástól mentes sör erősen komló illatú és ízű. 8–10 C°-on habja tartós, tömör. A bemutatott előminta eredeti extrakttartalma 13,4%, alkoholtartalma 4,3%, látszólagos leerjedése 76,3%, széndioxidtartalma 0,34%, savfoka 1,6 volt. Minőségi értéke a hazai forgalomban levő „Márciusi” és „Kanizsa” sörök-nél jobb.

A „Bak” sör tiszta, zavarosodástól mentes, 0,5 l-es palackba töltött édeskés, kellemes maláta ízű és illatú, kesernyés komló zamatú, barna sör. 8–12 C°-on tömör, tartós habot ad. Eredeti extrakttartalma 17,9%, alkoholtartalma 4,6%, látszólagos leerjedése 60%, széndioxidtartalma 0,34%, savfoka 3,0. Minőségi értéke a „Porter” sörnél kevesebb jobb. Mindkét sörfajta választékbővítő jellegű.

„Gambrinus 16%” elnevezéssel 0,5 l-es palackokba töltött jugoszláv sört importáltak. A kristálytiszta, fényes, világossárga színű, zavarosodástól és üledéktől mentes sör enyhén kesernyés ízű, kellemes komló illatú. 8–10 C°-on pohárba öntve habja tömör, habtartó. Alkoholtartalma 4,45 tf.%, eredeti extrakt-tartalma 15,4%, savfoka 2. Minőségi értéke a hazai Délibáb sörnél jobb.

A „Svetlo Jelen Pivo 12%” elnevezésű sör tiszta, üledékmentes, világos-sárga színű, enyhén kesernyés, komló illatú és ízű, harmonikus, jó habtartóságú. Alkoholtartalma 3,8 tf.%, eredeti extrakttartalma 12,0%, savfoka 1,6. Minőségi értéke a hazai Kinizsi sörrel közel azonos.

„Biere 33 export” elnevezésű algériai 0,33 literes palacksör tiszta, zavaroso-dástól, üledéktől mentes, világossárga színű, kellemesen komlózott, jó habtartó-ságú, világos sör. Alkoholtartalma 4,8%, eredeti extrakttartalma, 13,8%, savfoka 2. Minőségi szintje a hazai Délibáb sörnél jobb.

### Szeszesitalipari készítmények

Lengyelországból „Czysta Wodka Wyborowa” és „Zubrowka” Bison Brand Wodka elnevezéssel importált szeszesitalipari készítmények 0,5 l-es palackba vannak töltve. Tiszta, színtelen, üledékmentes a *Wodka*. Íze, illata jellegének megfelelő. Alkoholtartalma 45 tf.%, extrakttartalma 0,02 g/100 ml, metilalkoholt nem tartalmaz. A *Zubrowka* tiszta, zöldessárga színű, kumarinra emlékeztető ízű növényi kivonattal zamatosított. Alkoholtartalma 40,0 tf.%, extrakttartalma 0,45 g/100 ml, metilalkoholt nem tartalmaz.

A *Krakus wodka* tiszta, színtelen, jellegzetes zamatú gabonapálinka. Alkoholtartalma 40,0 tf.%, extraktartalma 0,02 g/100 ml metilalkoholt nem tartalmaz.

*Ételecet*. 1 literes műanyagdúgóval zárt palackba töltött, 10%-os ételecet egy tétele minőséghibás volt. Az ecet tisztátalan szaga és íze miatt szabványon aluli minőségű, gyenge élvezeti értékű árunak minősült.

*Import viszki*. A *Red Line* elnevezésű 0,75 literes palackba töltött ital tükrösen tiszta, aranyárga színű, jellegzetes zamatú. Alkoholtartalma 43,2 tf.%, extraktartalma 0,06 g/l, metilalkoholt nem tartalmaz. Az *Estd./850 Daniel Crawford's Old Whisky* tükrösen tiszta, világos barnássárga színű, jellegében a Johnnie Walker viszkihez áll közelebb. Annál azonban kevésbé harmonikus, kissé kesernyésebb utóízű. Alkoholtartalma 45,7 tf.%, extraktartalma 0,10 g/100 ml, metilalkoholt nem tartalmaz.

A Lengyelországból importált „*Millenium*” elnevezésű *mézbor* 0,75 l-es palackba van töltve. Tiszta, fényes, üledékmentes, világosbarna színű. Kellemes erőteljes méz illatú és ízű. Alkoholtartalma 15,8%, extraktartalma 250 g/l, mesterséges színezéket, metilalkoholt nem tartalmaz. Választék bővítő jellegű termék.

A „*Nadwislanski Miód Pitny*” kellemes méz zamatú bor. Alkoholtartalma 13,3 tf.%, extraktartalma 233 g/l. A „*Staropolski*” szintén mézbor, de erőteljesebben fűszerezett. Alkoholtartalma 13,6 tf.%, extraktartalma 243 g/l. A „*Bilberry*” enyhén fűszerezett, kevésbé édes, fekete áfonyára jellemző, fanyar gyümölcsbor. Alkoholtartalma 13,2 tf.%, extraktartalma 78 g/l. A „*Gooseberry*” vörösbarna színű, enyhén, de kellemesen fűszerezett, egres zamatú gyümölcsbor. Alkoholtartalma 12,9 tf.%, extraktartalma 152 g/l. Az „*Apple*” barnássárga színű, kellemesen ízesített almabor. Alkoholtartalma 13,3 tf.%, extraktartalma 80 g/l. A „*Wawel*” vöröses barna színű, harmonikusan fűszerezett, kellemes méz zamatú bor. Alkoholtartalma 12,9 tf.%, extraktartalma 253 g/l. A „*Klasztorny*” barna színű, harmonikus zamatú mézbor. Alkoholtartalma 13,5 tf.%, extraktartalma 145 g/l. Metilalkoholt, mesterséges színezéket a lengyel méz és gyümölcsborok nem tartalmazzak.

*Ravaszi László* (Budapest)

---

## A SZERKESZTŐBIZOTTSÁGHOZ A KÖVETKEZŐ DOLGOZATOK ÉRKEZTEK:

- Jáky Miklós*: Zsírsvametilészterek képződésének reakciómechanizmus vizsgálata. (Gyors metilezési eljárások gázkromatográfiás célra.) (1969. május 5.)
- Vajda Ödön*: Az élelmiszer minőségellenőrzés új feladatai és eredményei 1968-ban Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetében. (1969. május 15.)
- Dworschák Ernő*: Nyers és sült húсок fehérjéinek összehasonlító kémiai vizsgálata táplálkozástudományi szempontból. (1969. május 24.)
- Szilágyi József, Fehér Tiborné és Zoltán Tamás*: Élelmiszeripari termékek minőségi mutatójának számítása és alkalmazása. (1969. május 24.)
- Telegy-Kovács László, Örsi Ferenc és Rásky Klára*: Tejsav képződés kinetikájának vizsgálata glükóz és fruktóz bomlásánál lúgos közegben. (1969. június 18.)



## CONTENTS

<i>Szilágyi J., Fehér T. and Zoltán T.:</i> Calculation of the quality index of various products of food industry and application of this index . . . . .	129
<i>Vajda, Ö.:</i> Theoretical and practical problems of the sensory evaluation of foods. II. . . . .	140
<i>Biró, E. and Biacs, P.:</i> Application of infrared spectroscopy in the investigation of high molecular fatty acids . . . . .	156
<i>W. Jurics, É.:</i> Comparative investigation of the vitamin C content of some quick-frozen and fresh fruits . . . . .	165
<i>Tóth, E. and Varga, M.:</i> Laboratory investigation and evaluation of plum varieties from the aspect of the spirits industry of fruit brandies . . . . .	171

## SOMMAIRE

<i>Vajda, Ö.:</i> Questions théoriques et pratiques de l'analyse sensorielle des denrées alimentaires. II. . . . .	140
<i>Biró, E. et P. Biacs:</i> Emploi de la spectroscopie infrarouge pour l'analyse des acides gras à grandes molécules . . . . .	156
<i>W. Jurics, É.:</i> Etude comparative de la teneur en vitamine C de quelques fruits réfrigérés rapidement et à l'état frais . . . . .	165
<i>Tóth, E. et Varga M.:</i> Examen et qualification en laboratoire des espèces de prunes au point-de-vue de l'industrie de l'alcool de fruits IV. . . . .	171

## Tájékoztató Olvasóinkhoz és Munkatársainkhoz!

Az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” 6 füzetben jelenik meg, évenként egy kötetben.

A folyóirat élelmiszerkémiai, mikrobiológiai, higiéniai vonatkozású cikkeket, valamint olyan dolgozatokat közöl, amelyek az élelmiszerkémiával és élelmiszervizsgálatokkal kapcsolatosak (pl. analitikai kémia).

Foglalkozik az élelmiszeripari műszaki feladatokkal, rendeletekkel, szabványokkal, rendszettel, tapasztalatokkal, vagy hírekkel is, és rövid leírásokat közöl laboratóriumi vizsgálati módszerekről, számításokról vagy eszközökről stb.

A könyv- és lapszemle keretében magyar és külföldi szakkönyvek és folyóiratok kivonatát ismerteti.

A „Figyelő” rovatban pedig ismerteti az egyes élelmiszeriparágak szerint a minőségvizsgáló intézetek észrevételeit.

A közlemények tartalmáért a szerzők felelősek. A közleményeket tömören kell megfogalmazni. A kéziratokat gépirással 1 $\frac{1}{2}$ -es sorközzel, 4—5 cm margóval, a lapnak csak egyik oldalára írva kell beküldeni. A szakkifejezéseket, vegyületneveket fonetikusán kell írni. Az irodalmi utalásoknál a szerzők vezetéknevét és keresztnévének kezdőbetűit, továbbá a mű címét, kiadásának helyét és idejét, illetve a folyóirat kötet-, oldal- és évszámát kell feltüntetni a dolgozat végén. A kézírathoz csatolni kell a munka magyar nyelvű rövid összefoglalását négy példányban.

Kéziratokat a szerkesztőség nem ad vissza. A kefelevonatot a margón kijavítva azonnal vissza kell küldeni. Az esetleges ábrák levonatát a kefelevonat szélére kell ragasztani a megfelelő helyen és ellenőrizni kell azok számozását és aláírását.

Önálló közleményekből a szerzők kívánságára 40 db különlenyomatot adunk.

Kéziratokat és kefelevonatot a szerkesztő címére kell küldeni: dr. Kottász József, Budapest V., Városház u. 9—11.

*A szerkesztő bizottság*

### Index: 26212

---

Szerkesztő: dr. Kottász József

Felelős kiadó: Sala Sándor — Kiadja: a Lapkiadó Vállalat

Budapest VII., Lenin körút 9—11.

Előfizetési ár: egy évre intézeteknek, üzemeknek 100 Ft, egyéni előfizetőknek 25 Ft

Budapest Fővárosi Tanács VB költségv. szla., Budapest elnevezésű

2.830 000—70. sz. csekkzámlára hivatkozással a 67.115.32/50. EVIKE számra

Ez a folyóirat az MSZ 34045 és 5605/A szerint készült

---