

Tejipari termékek minősége a hatósági élelmiszervizsgáló intézetek vizsgálati adatai alapján, profilintézeti összefoglalásban*

KACSKOVICS MIKLÓS

Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Pécs

Ismeretesek azok a rendeletek, amelyek a megyei és fővárosi élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek hatáskörét, működését szabályozzák, az intézetek hatósági feladatait előírják. Az Intézetek általános feladataikon túl a folyó év júliusában megjelent Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Miniszteri utasítás szerint szakosított feladatokat is ellátnak. Így a pécsi Intézet kijelölt a tejiparral kapcsolatos szakosított feladatok ellátására. E kijelölés alapján – a társintézetek folyamatos jelentései, tájékoztatásai összesítésével – foglalkozik az állami tejiparral kapcsolatos észrevételekkel.

Mivel e termékek minőségéhez kapcsolódó megfigyelések mind a minisztériumi vezetés, mind az iparvezetés, és az itt jelenlevők előtt is ismeretesek, csak röviden foglalom össze.

Igen feltűnő az utóbbi időben a *termelői tejhamisítások* (vizezés, főlözés) elszaporodása, hisz az elmúlt időben Fejér, Békés, Somogy, Szabolcs, Borsod, Tolna, Csongrád, és Baranya megyékben is jeleztek tejvizezést. Megjegyzendő az, hogy nemcsak termelői, hanem tejkezelői vizezést is tapasztaltunk. Véleményem szerint e területen a tejipari vállalatoknak is sokat, illetve helyesebben többet kell tenni, mert a f. év első félévi országos összesítés szerint a vizsgált termelői tejek majdnem 30százalékos hamisítottnak bizonyult (28,9%). Esetenként 20–30százalékos vizezés is előfordult. Bizonyosra vehető, hogy aszabálysértések nem lehetnek elég hatásosak, esetleg más ipari szankció vagy intézkedés bevezetésével (pl. kizárás a tejszállításból, gyakoribb ellenőrzés) is szükséges lenne foglalkozni.

A *kanna- és palacktejek* vonalán érdemleges kifogás, észrevétel nem merült fel, talán a palackok tisztasága esett több helyen kifogás alá.

Annál több észrevétel merült fel a *tasakos tejek* ellen. A hatósági ellenőrző intézetek tavaszi, országos „adagolás” céll ellenőrzése során a felliteres polipak-tej térfogata 465–540 ml-ig, a literesek 795–1060 ml-ig terjedtek. E rendkívül nagy térfogatterjedelem arra utal, hogy a tejszivárgás igen számottevő. E hiba higiéniai szempontból a termék értékesítésének egész vonalán gondot okoz. Nyugodt lelkiismerettel állítható, hogy a legtöbbit kifogásolt tejtermék a *tejföl*. A fő kifogások: híg állomány, savókiválás, állomány és szaghiba. E hibák több előidézhető okra vezethetők vissza, pl. – a megfelelő alapanyag kiválasztásának hiánya, illetve a válogatás nélküli tejfelhasználás, – az alvadékaprítás és tejszínnel végzett zsírbeállítás, – esetleg gyenge kultúra felhasználása.

☐

* Elhangzott a Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium Minőségfelügyeleti és Szabványügyi Osztálya, valamint a Tejipari Vállalatok Trösztje által 1971. szeptember 15-én, Pécsen rendezett Minőségvédelmi Anketon (szerk.).

Szükségesnek látszik országos tejfölgéártási technológiai irányelvek kidolgozása és kiadása, amely a különböző műszaki adottságú üzemek figyelembevételével készülne. Ezen kívül újra kellene foglalkozni a szárazanyagtartalom előírásának szabványosításával, hisz e munka már korábban megindult.

Talán ezek az intézkedések a tejfölgé említett jelzőjét feleltetik. A *túróféleségek*nél (félzsíros tehéntúró, krémtúró, ízesített tehéntúró) savóeresztő állomány, magas savfok, iz- és szaghiba a gyakrabban előforduló kifogás. A félzsíros tehéntúró csomagolása – talán a tasakos tej mellett a legtöbbit kifogásolt. Ez a korszerűtlen csomagolás még kevésbé „birja” a kedvezőtlen szállítási és tárolási viszonyokat.

A Szegeden alkalmazott dobozos csomagolás, valamint a sárvári Pervax kiszerezés útmutató kezdeményezés, habár tárgyilagosan el kell ismerni, hogy a fix árak mellett e feladat elég nehezen oldható meg.

A vaj általában jó minőségű, a kialakult technológia megfelelő, hisz az importvajak is általában előnyükre változnak a gyúrás során. Kifogásként az ingadozó víztartalom, valamint a víztartalom alsó határának esetenkénti követése merül fel. A vajcsomagoló papírok jelzéseinek hiányosságát több Intézet észrevételezte.

A vaj adagolását, adagolási eredményeket vizsgálva feltűnő, hogy jellegénél fogva (összevetve a többi tejtermékkel, azok fizikai tulajdorságaival) a vaj súlyok igen pontatlannak tűnnek.

A *kemény és félkemény sajtok* minősége viszonylag állandó. Az ementáli sajt előírt szárazanyagtartalmának biztosítása, a jelenlegi új géártástechnológia mellett, nehézségekbe ütközik.

Az *ömlesztett sajtok* választéka igen nagy. Kiküszöbölendő ezen a területen a fólia ragadása, a sajtcsikkelyek dobozba szorulása.

Általános jelölési hiányosság: a sajtcsikkelyen hiányzik az ár feltüntetése.

Az egyes termékeken túlmenően számos egyéb észrevétel merült fel a tejipar vonalán, amelyeket közismertségük révén csak felsorolok.

- Kifogásolható több korszerűtlen üzem higiéniája (Békés, Borsod megyében),
- a termékek adagolása javítandó, finomítandó, mivel szinte valamennyi adagolt terméknel igen jelentős a mérési eredmények szórása és terjedelme.
- Az adalékok rendszerezése és ellenőrzése nem általánosan és megnyugtatóan megoldott.
- A géártásközi ellenőrzés hatékonysága több helyen kívánnivalót hagy maga után.

Sajnos, szinte az egész országban merültek fel kifogások a tejipari termékek *szállítása* ellen, *ugyanúgy, mint a kereskedelemmel kapcsolatos kifogások*, ezek sem a minőség javításának tényezői.

Általánosságban alapvető észrevétel, hogy a *kereskedelemnek* sokkal többet kellene tennie a tejipari termékek minőségéért, a termékek minőségének megtartásáért, védelméért. A hűtlánc folyamatossága sok esetben megszakad, az átadás-átvétel mostoha körülményei, a hiányos hűtőkapacitás miatt.

Az egyes helyeken tapasztalható áruaktározás, árukezelés sem válik a tejtermékek minőségének előnyére. Mind a szállítás, mind a kereskedelem kérdése külön komplex kérdések, amelyek megvitatása szinte külön ankétot, konferenciát igényel.

Az utóbbi idők *eredményeiről* szólva, a tejipari termékeknel szembetűnő a csomagolás színvonalának fokozatos javulása. Állandó jellemzője az állami tejipar tevékenységének a következetesen és állandóan bővülő áru- termékválaszték. Ez a folyamat a legújabb termékek forgalombahozatalával tovább folytató-

dik. Így a presszótejpör, a tubusos, ízesített ömlesztett sajtok (kapros, sonkás, csipős paprikás ízben), Tenkes sajt, a „Boci-család” készítményei.

Az Intézetek feladataik ellátása során foglalkoznak az élelmiszeripari áruellátás helyzetével is. A tejipari termékek vonalán ellátási hiányosság nem merült fel. A tejipari olcsó áruk minősége és áru kínálata jó.

Feltétlenül kiemelendő, hogy az ipar minőségellenőrző szervezete jól kiépített, személyi, technikai és dokumentációs feltételei kielégítőek. A hatékony működést a Mezőgazdasági és Élelmészügyi Minisztérium kormányjelentésében is elismerte.

A Tejtermékek Ellenőrző Állomása és a hatósági minőségellenőrző intézetek között országszerte kifejezetten jó kapcsolat alakult ki, hisz a TEÁ vezetői, a kiendeltségek vezetői felkeresték és felkeresik az Intézeteket, a termékek minőségével kapcsolatos megállapításaikat kicserélik és konstruktív, tárgyilagos nézetazonosságot alakítanak ki. Mint profilintézet, külön is állandó kapcsolatban vagyunk a TEÁ vezetőivel, jelentéseinket kicseréljük, összeköttetésünk révén a kölcsönös tájékoztatás biztosított. Örvendetes, és a további eredményes munka záloga, hogy az iparvezetés, a TEÁ megfelelően értékeli a hatósági ellenőrző intézetek megállapításait.

A TEÁ megkereste az Intézeteket és a 14/1970. sz. miniszteri rendeletre hivatkozva kérte a szakvélemény másolatok megküldését. Sajnos az idézett rendelet csak azt teszi lehetővé, hogy „... a hiba megállapítása esetén” „kérelem alapján egyéb érdekeltnek” is a szakvéleményt ki kell adni. A kérdés teljesíthető is, – de csak a hibás termékek esetén, tehát külön öröm, ha valamelyik Intézet egyáltalán nem küld szakvéleményt, jelentse ez azt, hogy nem is vizsgált rossz tejipari terméket.

A TEÁ, mint profilintézet, a Tejipari Szabványosítási Bázis munkájába bevonja a pécsi Intézetet. A társintézetek javaslatait összefoglalva szerepeltetjük javaslatunkban. Megítélhető a Szabványosítási Bázis tervszerű, jó munkája, ha a tejipari szabványokat a többi szabvánnyal összevetjük.

A Mezőgazdasági és Élelmészügyi Minisztérium a Kormány részére jelentést készített az élelmiszerek elmúlt évi minőség alakulásáról és a kapcsolatos intézkedésekről. A jelentés szerint „Néhány iparban – egyes termékeknél – elért jelentős haladás ellenére (példaként említve többek közt a tejipart is) a világszínvonalat általában nem érjük el.” A tejipar termékeinek minősége a jelentés szerint az úgynevezett „váltakozatlan szintű” kategóriába sorolt. Az Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek 1971. I. félévi összesítő értékelése alapján az állami tejipar termékeinek minőség alakulása igen kedvező képet mutat. Az összes minta-szám 7637 volt, amelyből 339 db minta esett kifogás alá, amely az összes mintaszámnak csupán 4–5 százaléka. Ez az eredmény az állami és tanácsi iparok közt kimagaslóan a legjobb, hisz az állami ipar vizsgált termékeinek 11,1, a tanácsi ipar termékeinek 24,7 százaléka volt kifogásolt. Ez az eredmény igen szép, ennél jobbat kívánni sem lehet.

Mivel mindannyian azon fáradozunk, hogy ez az eredmény a jövőben még jobb legyen, és a tejipari termékek minősége tovább javuljon – remélem a sikert. Ehhez kívánok – és kérem – a további jószándékú, konstruktív és eredményes együttműködést.