

Az avas szalonna elbírálása és vizsgálata

KIESELBACH GYULA

Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete

A közfogyasztás céljára szolgáló szalonnafelek szabványa (MSZ 5852—52, 1. mód.) és a húsipari célra szolgáló szalonna szabványa (MSZ 5851—52) kiemeli, hogy a szalonna nem lehet avas. Avas szalonna tehát már nem szabványos áru, a szalonnafelek elbírálásánál azonban figyelembe kell venni, vajon az érzékszervileg megállapítható esetleges avasság csupán a szalonna felületére, vagy a szalonnafelület alatti vékonyabb-vastagabb rétegre korlátozódik, vagy pedig a szalonna egész vastagságára kiterjed és hogy az avasodás milyen fokú.

Húsipari célra szolgáló (pl. kolbászkészítéshez) vagy füstölésre kerülő sózott szalonnafelek elbírálásakor csupán a felületre szorítókozó kiskokú, gyenge avasság a szalonna megfelelő kezelése után rendszeren még nem képezheti kifogás tárgyát. Gyenge felületi avasodást mutató sózott szalonna, melynek sokszor csak a felületét borító átzsírosodott sórétege avas kissé, a felületi sóréteg szakszerű eltávolításakor felületi gyenge avas szagát és ízét rendszeren elveszíti és így amennyiben a szabványokban friss szalonna felhasználása nincs előírva — kolbászfelek készítéséhez vagy füstölésre még alkalmas. Abban az esetben, ha a felületi avasodás már a szalonna vékonyabb felületi rétegre is áttérjedt ugyan, de még nem erős, úgy — különösen vastag (pl. hát-) szalonna esetében — az legfeljebb a sokszor már kissé elsárgult, avasodott réteg gondos eltávolítása után lehet még alkalmas további feldolgozásra, elsősorban füstölésre. Nagyobb rétegben, vagy egész vastagságában akár csak gyengén is megavasodott sózott szalonna azonban a húsiparban már nem használható fel, fel nem dolgozható.

Felületi részében vagy egész vastagságában csak kiskokú avasodást mutató üzemi eredetű vagy termelői szalonnafeleség forgalombahozatala is már kifogás alá esik a vonatkozó szabvány értelmében. E kifogásolástól csak az esetben lehet eltekinteni, ha az árunak e tekintetben nem szabványos volta az áru megnevezéséből (az áru mellett elhelyezett feliratról, pl. „kissé avas füstölt kenyérszalonna”) is nyilvánvaló és e minőségi hibája csökkentett árában is kifejezésre jut. Erősen, undorítóan avas szagú és ízű, vágásfelületén rendszeren elsárgult (sokszor viasz-sárga színű), gyakran meglágyult állományú, puha, nyálkás tapintatú szalonnafeleség azonban már nemcsak mint nem szabványos, hanem mint romlott áru is kifogás alá esik.

Egyesek ugyan szeretik még az erősen avas szalonnát is, de ez épp oly kevésbé kerülhet közfogyasztásra, mint az ilyen szalonnából kiolvasztott avas zsír vagy egy megavasodott sertészsír. Az utolsó évtizedekben avas zsírok és avas szalonnák egészségre ártalmasságának kérdése tekintetében ugyanis munkák egész sora jelent meg, amelyek alapján *Quackenbush F. W.* (*Toxicity of Rancid Fats. Oil and Soap*, 22, 336, 1945) már 1945-ben ilyenek káros tünetei gyanánt szemgyulladást,

emésztési zavarokat (gyomorgyulladást stb.), szaporodási zavarokat, vérszegénységet, bőrgyulladást sorol fel. Egyértelműleg ugyan még ma sem tudták bebizonyítani, hogy egészségre ártalmasságuk csak a zsírok és egyáltalán a felszívódásra kerülő táplálék életfontos anyagainak (pl. vitaminoknak, nélkülözhetetlen zsírsavaknak) elpusztulására (oxidációjára) vezethető-e vissza a bennük képződő peroxidok által, vagy hogy toxikus anyagok is keletkeznek-e bennük. De ha figyelembe vesszük a zsíromlás kémiaileg kimutatott bomlástermékeit, úgy egyes termékek bizonyos mértékű toxicitása nem zárható ki.

A szalonna avasodásának megállapítása elsősorban az érzékszervi vizsgálattal történik. A szalonna avasodása rendszeren aldehides avasodás és így az érzékszervi vizsgálat eredménye a *Kreis*-féle epihidrinaldehidreakcióval alátámasztható, bár öregebb szalonnák zsírja ezt a reakciót gyakran már nem is adja, tekintettel arra, hogy a keletkezett aldehidek idővel savakká alakulnak. A szalonna kiolvasztott zsírjának érzékszervi vizsgálata is igen jó szolgálatot tehet a szalonna avasodottságának megállapításánál. Az érzékszervi vizsgálattal már igen csekély mennyiségű avasodást jelző aldehidek vagy — ketonos avasodásnál — ketonok és alacsonyabb zsírsavak megállapíthatók. Kísérletekből kitűnt például, hogy egy gramm zsírban kb. 60 γ (egy γ = egymilliomodgramm) metilnonilketont már egy nem gyakorlott vizsgáló, még 4 γ -t pedig egy gyakorlott szakember észrevesz. Avas szalonnából kiolvasztott zsír peroxidszáma magas. Savszáma alapján arra is következtethetünk, hogy helytelen tárolás következtében megavasodott aránylag friss vagy túlhosszú tárolás folyamán megavasodott öreg szalonnaféleségről van szó. Avas szalonna zsírjának magas savszáma tkp nagyobb mennyiségű szabad zsírsavakat eredményező zsírbomlásra utal, minthogy azonban a sertészsír alacsonyabb zsírsavglicerideket nem tartalmaz, e zsírbomlás következtében a szalonna avas szagának és ízének kialakulásában kellemetlen szagú és ízű zsírsavak rendszeren nem szerepelnek.