



Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző: **BUDAPEST** „

Cím: **JÉGSZEKRÉNYE**“

Forrás: *kezdés*

1952. 71. 13

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. fűz.)

(Oldal)

Osztályozás

Tárgy

621.578

Hely:

Idő:

„1952”

Személy:

Helyszám:

(Tudósítónktól.)

Az élelmiszerüzletekben, a piacon gazdagon tornyosul a hús, szalonna, vaj, főzelék, gyümölcs — a magyar élelmiszeripar sok-sok terméke. A dolgozók azt várják, hogy a gyorsan romló élelmiszerekből is mindig gazdag választékot találjanak. A jogos igény kielégítése komoly feladat elé állítja élelmiszeriparunkat. A feladat jó megoldásában, a készletekkel való helyes gazdálkodásban jelentős szerepük van a hűtőházaknak.

Az ország legnagyobb hűtőháza Budapesten van. A hatalmas négyemeletes épületbe vasúti kocsik, teherautók, szekerek hordják szüntelenül a tárolásra szánt élelmiszert, ami sok esetben csak hosszú hónapok múlva kerül a vásárlókosárba, a dolgozók asztalára.

Kint a hűtőház udvarán, különös öltözetben dolgoznak a rakodómunkások. Vattaruhát, halinacsizmát, prémes sapkát és vastag szőrmekesztyűt viselnek — nemcsak most, amikor hidegebbre fordult az idő, hanem a legmelegebb nyári hónapokban is. A tárolókban ugyanis — ahová a fagyasztásra szánt élelmiszert viszik, nagy a hideg. Minden tároló tulajdonképpen hatalmas méretű, teremnek is beillő — jégszekrény. Hat teremben például mínusz 20 fokos hideg van, bent mindent vastag zuzmararéteg borít. Itt, a szikrázva csillogó jégkristályok birodalmában tárolják a húst. A vajraktárakban mínusz 10 fokos hőmérsékleten, főhéher, 50 kilós hordókban áll a vaj. Csak néhány tárolóban van magasabb, fagyponthoz közeli hőmérséklet:

ezekben telel a zsír, az alma, a szőlő. A leghidegebbek azok a termékek, amelyekben az úgynevezett «gyorsfagyasztást» végzik.

A hűtőházi árutól a multban idegenked-

tek a vásárlók — nem alaptalanul. A régen szokásos lassú fagyasztás alatt az élelmiszerekben levő nedvesség nagy jégkristályokká alakult, ami roncsolta, porlasztotta a húst, a gyümölcs sejtjeit. Mind ez komolyan ártott a fagyasztott áru minőségének. A hűtőipar szakemberei, hosszú kísérletek után rájöttek arra, hogy a roncsolást el lehet kerülni ha gyorsan fagyaszadják meg az árut. Ekkor ugyanis csak kis tü-jégkristályok képződnek, amelyek nem roncsolják szét a sejtfalakat, s az áru megőrzi eredeti ízét, zamatát, színét. Emellett a gyorsfagyasztás sokkal gazdaságosabb is. A régi módszerrel két hetet vett igénybe egy negyed-marha fagyasztása — gyorsfagyasztással mindössze 15 óráig tart.

A gyorsfagyasztáshoz azonban nem elegendő a fagyasztóterem régebbi, mínusz 10—12 fokos hőmérséklete, hanem legalább 40—45 fokos hideg szükséges. Ezért a budapesti hűtőházban, magyar mérnökök újítása alapján, két éve úgynevezett «gyorsfagyasztó alagutakat» építettek, amelyekben a 40—45 fokos hideget még azzal is fokozzák, hogy az alagútban hatalmas ventilátorokkal igen erős légáramlást idéznek elő. Az alagút mennyezetén sínpályán «kocsik» szaladnak körbe, ezekre akasztják a fagyasztandó húst. Az állandó körforgás közben egyenletesen

fagy meg az áru minden része. A fagyasztás alatt különleges, késalakú hőmérőt szűrnak a húsba, hogy megállapítsák a belső rész, a «mag» hőfokát. Ha elérte a mínusz 6—8 fokot már küldik is tovább a tárolóba — itt aztán akár egy évig is eláll.

A fagyasztók, tárolók hőmérsékletét a gépteremből szabályozzák. Ez a hűtőház

«szíve», itt vannak a hatalmas kompresszorok, amelyek a hűtést végző ammóniaközlát gyors körforgását biztosítják.

A budapesti hűtőház mind korszerűbbé válik. Szükség is van erre — hiszen a dolgozók életszínvonala egyre emelkedik, növekednek a fagyasztók igényei. Már az ötéves terv első éveiben is igen sokat kapott ez a fontos üzem. A dolgozók munkáját új gépek segítik. Több munkafolyamatot köztük a szállítást egy részét, gépesítették, a hűtőházat villamosították. Mindezek eredményeképpen most naponta négyszerannyi árut tudnak fagyasztani, mint azelőtt.

Budapesten kívül Szegeden és Kecskeméten is működnek korszerűen felszerelt hűtőházak, s már épül a debreceni és a győri hűtőház is. A hűtőházak fejlesztése, bővítése azt tükrözi: megváltozott népünk élete, megnöttek dolgozóink jogos igényei. Azelőtt a magyar nép táplálkozását az jellemelte, hogy egyoldalúan főképen kenyeret, levest, főlt tésztát, s igen kevés húst fogyasztottak a tömegek. Az értékes vitaminokat és ásványi anyagokat tartalmazó gyümölcsök télen csaknem teljesen hiányoztak a dolgozók asztaláról. Dolgozóink

étrendje egészségesebb, változatosabb, izletesebb lett — sokkal több húst, zsírt, vajat, gyümölcsöt fogyasztanak, mint régen. A párt és a kormány 1951 december 1-i nagyjelentőségű határozatának eredményét fényesen igazolja az is, hogy az ország legnagyobb hűtőházában az idén augusztusban tízszereznyi húst, hétszerannyi vajat, háromszereznyi zsírt tároltak, mint egy évvel előbb. A tavalyinál lényegesen nagyobbak a zöldség- és gyümölcskészletek is.

Budapest éléskamrája és «jégszekrénye» felkészülten várja a telet.