

61431
1973 NOV - 1.
Népszava

244

Az üzemektől a fogyasztókig „követik” az élelmiszer útját

Évente 60 ezer vizsgálatot végeznek a legmodernebb műszerekkel

„A vaj gyakran túl magas víztartalma miatt esik kifogás alá, a lipitói túrót tehéntúróval hamisítják leginkább”. „A kolbászfélék egyharmada esett kifogás alá, kihagyták a tojást a száraztésztából”. Milyen ismerősek ezek a mondatok a fogyasztók számára. Pedig ezeket az észrevételeket 60—70 esztendővel ezelőtt, 1903-ban, 1912-ben vették jegyzőkönyvbe Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetének hatósági ellenőrei.

Száz éves a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézet. Történetéről, feladatairól tájékoztatta a lapok munkatársait szerdán dr. Vajda

Ödön igazgató. Az intézetet Molnár János, a Rókus-kórház gyógyszerésze alapította, akit Pest város tanácsa 1867-ben városi vegyészé nevezett ki. Már akkor felismerték: milyen rendkívüli jelentősége van az élelmiszerek rendszeres ellenőrzésének.

Annak idején az igazgatóval együtt összesen hét dolgozója volt az intézetnek, 1895-ben — nagy eredmények számított ez — ötezer vizsgálatot végeztek. Ma az intézetnek 61 munkatársa 55 laboratóriumban évente több mint 60 ezer mintát elemez.

A cél nem változott száz esztendő alatt. Legfontosabb feladatuk to-

vábbra is ellenőrizni a főváros lakosságának szánt élelmiszerek, italok, élvezeti cikkek, fűszerek, háztartási vegyszerek, kozmetikumok minőségét.

A vizsgálati módszerek azonban nagyon is megváltoztak. Ma már megbízható műszerekkel — Unicam spektrofotométer, NDK gázkromatográf, magyar polarograf — segítségével dolgoznak. Az élelmiszerek útját a gyártás helyétől a fogyasztó kosaráig kísérik figyelemmel. Az elmúlt 25 esztendő alatt rendkívül sokat javult az élelmiszerek minősége. Az idei első félévben a megvizsgált 13 580 mintának

8,9 százaléka nem volt megfelelő minőségű. Jó eredmény ez, hiszen egyre nagyobbak a követelmények, szigorúbbak a szabványok, minden szemponttra kiterjednek az ellenőrzések.

Az intézet munkatársai igyekeznek már a gyártás során feltárni a hibákat, hogy még „menet közben” intézkedhessenek. Az első félévben 0,2 százalékkal javult az általi élelmiszeriparban a minőség. Csökkent a kifogásolt minták száma, jobb, szebb termékeket adott a baromfi-, a cukor-, az édes-, a konzerv-, a növényolaj- és a söripar.