

Élelmicikkek minősége és a minőség gyakorlati megállapítása

Az élelelmézési cikkek jóminőségének gyakorlati, tehát gyors megállapítása az élm. raktárvezető egyik igen fontos feladata.

Ennek a feladatnak azonban csak úgy tud eleget tenni, ha meg is tanulja a megállapításra vonatkozó különböző módszereket.

A mi készleteinknek jóminőségűeknek kell lenni. A raktárainkban egy gramm romlott áru sem lehet!

Eppen ezért minden árut a rakt. vezető az orvos bevonásával beszállításkor és kiadás előtt köteles alaposan megvizsgálni.

A raktárvezetők a hadtápszolgálat e területén végzett jó munkájukkal is hatékonyan tudnak közreműködni néphadseregünknek megerősítésében.

Szakmai tudásunk bővítésére alábbiakban ismertetem a legfontosabb élelmicikkek minőségi követelményét és a minőség megállapítás gyakorlati módszereit.

1. **A kenyér** felületének zártnak, — repedés és hasadás nélkül — símának kell lenni. A kenyér színe sötétbarna, formája lehetőleg szabályos, hosszúkás és gömbölyű felületű legyen. A kenyér belének rugalmasnak kell lennie, összenyomás után az eredeti formáját kell visszanyernie.

A kenyérbe szúrt fémtűre, vagy éles fapálcikára nem szabad a kihúzás után kenyérbélnek hozzá ragadnia, annak tisztának kell maradni. A jól megsült kenyeret, ha megkopogtatjuk, tiszta han-

got hallunk, azonban, ha sületlen rész is van benne, a hangzása tompa.

2. **A liszt** természetes színű és szagtalan legyen. Dohos, penészes szagú nem lehet, sem ásványi keveréket tartalmaznia nem szabad.

A beszállított lisztet a mintával összehasonlítjuk, megszagoljuk, majd megízleljük. A nedvességét tenyerünkön való összenyomás után a szétesés, illetve a csomóban maradás mutatja. Míg az elsőnél a liszt száraz, addig az utóbbinál nedves.

3. **A gabonaféle** természetes színű és szagtalan legyen. Színtelen, vagy sötét, dohos, penészes, vagy idegen ízű gabona nem egészséges.

A száraz gabonát, ha átöntjük, porzik. A nedves gabona erősebb nyomásra összelapul, vagy szétnyomódik.

4. **A szárított főzeléknek** szagtalannak és minden idegen anyagtól mentesnek kell lenni.

Nem szabad, hogy rothadt, penészes, a kérdéses főzelék féltére nem jellemző, tehát idegen, vagy keserű mellékíze legyen.

5. **A cukor**, ha tiszta, hófehér, vagy kristály színű.

Nem szabad idegen szagúnak és láthatóan piszkosnak lennie.

7. **A paradicsompüré** hordós és bádogdoboz csomagolásban kerül forgalomba. A hordós árunál a hordón és a pürén penészesnek lenni nem szabad. A bádogdoboznak a végeinél a bádognak felpúposodni nem szabad, mert a benne lévő paradicsompürének a bomlását, illetve romlását jelzi.

A paradicsompüré ne legyen túlsózva és ne legyen benne idegen anyag keveréke. A paradicsomnak sem keserűnek, sem borszagúnak lennie nem szabad, mert ez az erjedés jele.

8. **A savanyított főzelék-, vagy zöldségfélék** csomagolásának sem penészesnek, sem piszkosnak lenni nem szabad.

Szaglász és ízlés során dohosszagú, vagy megsavanyodott, de kellemetlen vagy keserű mellékíze ne legyen.

9. **Friss zöldségféle és a burgonya** érett és egészséges legyen.

Ne legyen közöttük éretlen, penészes, fagyott, vizes és piszkos, rothadt, vagy féregrágott. Megsérült, vagy szétvágott burgonyát külön válogatjuk, mert ez tárolásra nem alkalmas és a többit is megrontja.

10. **A hús.** A levágott állat húsát közvetlen vágás után ne használjuk fel, hanem hagyjuk jól kihűlni. Kihűlt a hús, ha levá-

gás után 12 órát hült. A friss hús ismertető jele a pirospozsgás szín is.

A hús szaga kellemes. A dohos szag a hús romlásának kezdetét mutatja, legjobban megállapítható, ha a gyengén felmelegített kés hegyét beszúrjuk a húsba, közel a csonthoz s azt gyorsan kihúzva megszagoljuk. A hús színe világos vörös és sötét vörös, zsírja fehértől sárgáig. Tapintásra a hús száraz és rugalmas. Az egészséges hús érintésétől az ujjunk nem lesz nedves. A hús felülete legyen síma, a kötőszövetekben ne legyenek nyálkás lerakódások. A romlani kezdő hús élénk piros színét elveszti, kékes színű lesz, később hamuszürke. Romlás kezdetén száraz, majd nedves, ragadós és kellemetlen szagú. Romlásnak indult húst semmi körülmények között nem szabad felhasználni.

1. Hűtött hús: ha a húst 0°C fokra, vagy valamivel magasabb hőmérsékletre hűtöttük le.

A hűtött hús semmiben sem különbözik az ugyanolyan minőségű friss hústól.

12. Fagyasztott hús: ha jó minőségű, színe enyhe szürke, ha ujjal, vagy forró késsel hozzányúlunk, akkor élénk piros színű folt keletkezik. Kopogtatásnál tiszta és világos hangot ad. A hús felülete egyenletes, síma, úgy tűnik fel, mintha vérrrel lenne befedve.

A hús szagáról meggyőződhetünk, ha próbaforrázást végzünk. Tetszés szerinti darabokat a hús különböző részeiből a főzőedénybe helyezünk, fedővel letakarjuk, majd gyorsan vizet öntve rá, megszagoljuk; ha a hús nem friss állapotban volt fagyasztva, akkor az kellemetlen szagot fog árasztani.

13. Barányhús: A kihült bárányhús felülete száraz, érdes. A hús színe élénkpiros, de nem sötétpiros.

Ha a bárányhúst ujjunkkal benyomjuk, az rögtön betöltődik. Szaga kellemes. A nem jó minőségű bárányhús elveszti rugalmasságát. A húsnak erős, száradt hártája van.

14. Sertéshús: A kihült, vagy fagyasztott, hűtött, jó minőségű sertéshús annyiban különbözik a marhahústól, hogy a zsírja és a húsa jóval világosabb. A kihült és hűtött sertéshús zsírja jóval puhább halmazállapotú a marhahúsnál, de mégis tömör fehér, vagy helyenként rózsaszín.

A sertéshúsnak teljes egészében meg kell felelni a jó minőségű marhahús összes követelményeinek.

15. Halak. A jó minőségű hal húsa tömör, rugalmas, egyforma színű: a tokhal sárgásrózsaszínű — a sügéré fehér és kékes árnyalatú, a tonhal, ponty és a keszeg húsanak színe fehér,

gyenge rózsaszínű árnyalatú, a csuka fehér, kékes árnyalatú, a harcsa fehér, jelentéktelen közbeeső réteggel zsírral, a tőke hal színe fehértől sárgáig. A friss hal jó minőségét könnyen megállapíthatjuk a nyálka szagáról, ha a hal teste mentén végig húzzuk ujjunkat és rögtön megszagoljuk. A jó minőségű hal jó szagú. Keserű, dohos, vagy más kellemetlen szag a hal romlásának a jele.

A jó minőségű hal kopolyájának színe vörös, szagtalan, a szemei kidudorodnak, fényesek és a szaruhártyák átlátszóak, mint az élő halnál. A hal kopolyája és szája szorosan zárva van, pikelye tökéletesen síma, tiszta, fényes, minden felesleges nyálka nélkül, a test rugalmas és a hasa nincs felfújva. A fagyasztott halnak ugyanolyan ismertető jelei vannak, mint a jó minőségű friss halnak.

16. **Zsírok.** A préselt zsír fehér, az olvasztott zsír sárgás fehér színű. Nem szabad, hogy a zsírnak mellékíze és szaga legyen. A szalonnából készült zsír színe lehet fehértől — sárgáig. A vegyes (kombinált) zsíroké fehértől — sötétsárgáig.

A zsír színe attól függ, hogy milyen anyagból és milyen eljárással készül. Fontos, hogy a zsír íze, szaga kellemes, penész és avasodástól mentes legyen. A zsír levegőtől elzárva hosszabb ideig tárolható.

17. **Konzervek:** Bádoggal konzerveknél legfontosabb, hogy a doboz ne legyen benyomva, ne legyen rozsdás vagy sérült. Ha a dobozok be vannak horpadva és erősen deformálódtak, azokat feltétlenül ellenőrizni kell légmentesség szempontjából. Ha rozsdásodás áll fenn és az mélyen hatódott be az anyagba, akkor a doboz felületén lyukacsok képződnek és ezen esetben szintén feltétlenül meg kell vizsgálni légmentesség szempontjából. Az ép dobozok lapjai egyenesek, vagy homorúak.

A domború fenékű dobozok mindig gyanúsak. Rothadások gázok keletkeznek és a doboz fenekét és tetejét kidomborítják. Mérgezőek elkerülése végett minden felpuffadt dobozt tekintsünk romlottnak. A hűvös helyen tartott húskonzerv rendszeren szilárd állapotú, ha rázásakor loccsanás hallható, akkor gyanús. A doboz tartalmának mellékíze, mellékszaga nem lehet. A valóban sérült dobozokat ki kell selejtezni. Ha a fent említett vizsgálatok biztos eredményt nem adnak, laboratóriumi vizsgálatot végeztessünk.