

M ú l t b a n é z ő

Dr. Vas Károly
akadémikus

Dr. Kiss István

Vas Károly meghatározó szerepe a MÉTE Mikrobiológiai Szakosztály létrehozásában és működésében

Nagy megtiszteltetés és öröm számomra, hogy az „Emlék-kollokvium” lehetőséget ad számomra, hogy felelevenítsem Dr. Vas Károly tevékenységét, amit a Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület Mikrobiológia Szakosztályának létrehozása, célja, és feladatkörének kialakítása érdekében tett.

Úgy gondolom, hogy ebben a megemlékezésben feladatom nemcsak az események és tények felidézése a Szakosztály megalakulásáról, felépítéséről, programjának kialakításáról, hanem feladatom arról is beszélni, hogy Vas Károly szellemisége miként hatott a Szakosztály működésére mind a mai napig, milyen tanulságokat vonunk le, és mit sikerült megőrizni.

Vas Károly halálának negyedszázados évfordulója legyen mérföldkő, amikor áttekintjük egy kiváló ember tevékenységének azt a részét, amit egy társadalmi tudományos egyesület keretében tett a magyar élelmiszeripar érdekében. A kiválóságok tevékenységének méltatásánál az egy-egy területen végzett eredményeket teszük górcső alá, és külön-külön vizsgálják az elért eredményeket. Itt is lehetne követni ezt a módszert, a tudományos sikerekről, a kutatóról, az oktatóról, a közéleti tevékenységekről. Én azonban úgy gondolom, hogy az ilyen jellegű értékelések nem adnak teljes képet az emberről, hiszen ugyanarról a személyről van szó. Nem lehet csak a tudósról, vagy csak a közéleti emberről beszélni. Ugyanaz az ember gondolkodik és cselekszik ismereteinek teljes birtokában a tudományos eredményekről, a kutatásról, az oktatásról vagy az iparról, a közéletéről, az emberről, a családról, a morálról, a mindennapi élet kisebb és nagyobb gondjairól. Ezeket nem lehet elválasztani egymástól. Ezek beleivódnak sejtjeinkbe, ezek alapján reagál



Dr. Vas Károly
1919–1981

Prof. Dr. Vas Károly akadémikus (*1919 Mosonmagyaróvár, †1981 Budapest) 1941-ben szerzett vegyész-mérnöki oklevelet a budapesti műszaki egyetemen. 1941–1944-ig az egyetem élelmiszerkémiai tanszéken, majd a Húsipari Kutatóintézetben dolgozott. 1959-től a Kertészeti Egyetemen tanszékvezető egyetemi tanár, 1967-től a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet igazgatója. 1967–1972-ig a Nemzetközi Atomenergia Ügynökség élelmiszer-tartósítási osztályának vezetője. Az „Acta Alimentaria” című angolnyelvű folyóirat alapító szerkesztője.

minden körülötte folyó eseményre az ember. Ez így jó, és természetes. Ez indokolja, hogy mindig a teljes embert kell néznünk és vizsgálni cselekedeteit. A szakmai tudás és az erkölcsi magatartás, és folytathatnám tovább, nem elválasztható.

Nem elfogadható, hogy valaki az egyik környezetben ilyen, a másik környezetben olyan. „Lennünk kell valaminek, s nem annak látszanunk” (Széchenyi, 1991). Vas Károly személyisége teljes egység volt.

Én csak felidézni szeretném ezt a tényt azoknak, akik ismerték Őt, és elmondani azoknak, akik csak hallottak Róla, vagy nem is hallottak, hogy voltak, és ma is vannak olyan emberek, akiknek pályája, tevékenysége figyelemre méltó, és ilyen emberekre szükség volt és van ma is. Vas Károly ilyen volt, példakép. Biztos tudása, határozott egyénisége, az igények tiszta látása, a lehetőségek megítélése, a megoldások ismerete szerencsésen együtt volt személyében, de ezekért keményen dolgozott. Alapos szakmai tudása, hazai és külföldi tapasztalatai, a többlet tudás igénye, a tudás továbbadása, terjesztése, a hibák kijavítása, az újat teremtés, a jobbra törekvés szándéka, az igényesség saját magával és másokkal szemben, a magyar élelmiszeripar lehetőségeinek felismerése készítette arra, hogy elősegítse, katalizálja szakemberek bevonásával a MITE (Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Tudományos Egyesület) keretében, az élelmiszeripari mikrobiológiai feladatok egy részének megoldását. Ehhez hozzá kell tennem, hogy a mikrobiológián túl más szakterületeket is kitűnően ismert, és magas színvonalon fejlesztett (technológia, analitika, biológia, kémia), ez tette Őt nemzetközileg elismert szaktekintéllyé. A MITE Elnöksége, amelynek Dr. Vas Károly tagja volt, 1961-ben elfogadta azt a javaslatot, hogy az élelmiszer-mikrobiológiai gyakorlat és elmélet eredményeinek széleskörű ismertetése, elterjesztése, intenzív művelése, az ipari mikrobiológus hálózat támogatása, szakember nevelése és ezen keresztül az ipar gyártási színvonalának fejlesztése érdekében önálló Mikrobiológiai Szakosztály alakuljon.

Az elhatározás alapja annak felismerése volt, hogy az élelmiszeripar tudományos megalapozása és a technológiai rendszerek fejlesztése egyre nagyobb jelentőségűvé tették az ipar mikrobiológiai szerepét az élelmiszeripari ágazatok területén is. A hazai ipar korábbi elmaradottsága részben éppen az

e téren fennállt nagy hiányosságokra volt visszavezethető. Az iparilag fejlett országokban az élelmiszer-tudomány egyik legfontosabb ágaként művelik ma is a mikrobiológiát. Az is világos volt, hogy a felzárkózás a fejlett országokhoz csak úgy lehetséges, ha a különböző területeken dolgozó mikrobiológusok együtt más szakemberekkel, vegyészek, biológusok, mérnökök, orvosok és állatorvosok, összefognak. A MITE néhány ipari szakosztályában (Hús-, Tej-, Konzerv-, Cukor-, Bor-, Szesz-, Sör-) dolgoztak szakemberek mikrobiológiai területen, de eléggé elszakadva egymástól. A javító szándékok, törekvések, így felaprózva nem érvényesülhettek olyan mértékben amennyire az indokolt lett volna, holott egységes szemlélet kialakítására, elfogadására, sokhelyütt egységes cselekvésre lett volna szükség.

Így került sor 1962. március 2-án a Mikrobiológiai Szakosztály alakuló ülésére, ahol Dr. Vas Károly, a Kertészeti Főiskola Élelmiszertechnológiai és Mikrobiológiai Tanszékének professzora tartott előadást:

„Milyen feladatok várnak az ipari mikrobiológusokra az élelmezési iparokban”

A téma felvetésének az volt a célja, hogy ráirányítsa a figyelmet mindazokra az új tudományos eredményekre, amelyek hasznosítása, gyakorlati bevezetése, az e téren szerzett más országok tapasztalatai hozzájárulhatnak a hazai élelmiszer-ipar problémáinak megoldásához, a fejlesztéshez, a sikerekhez. Ennek érdekében azokat a feladatokat jelölte meg elsősorban, amelyek több iparágat érintettek, és amelyek megoldásához alapvetően szükséges a szakemberképzés az új feladatokra. A MITE-t annak a fórumnak jelölte meg, amely a közös gondolkodásnak, az ismeretek és lehetőségek megvitatásának, a problémák közös megoldásának ad teret, javaslataival felhasználja a társadalmi tudományos egyesület lehetőségeit. Hangsúlyozta az élelmiszer-tudomány interdiszciplináris jellegét és az összhang megteremtésének fontosságát. Ismertette a célkitűzést, a tennivalókat, megkérdezte a jelenlévők véleményét, és közösen az alábbi munkaprogramot alakították ki:

1. A mikrobiológiai szemlélet terjesztése az élelmiszeriparban
 - a gyártási veszteségek elkerülése, csökkentése
 - a készítmények minőségének javítása

- a fogyasztók egészségének védelme érdekében.

2. Az élelmiszer-mikrobiológus-hálózat továbbfejlesztése

- az üzemi mikrobiológiai munka mennyiségi és minőségi javításának szorgalmazása illetékes helyeken (felsőoktatási intézmények, az iparok vezető szervei, a gyárak vezetői, stb.).

3. Az élelmiszeripari mikrobiológusok tudományos és technológiai felkészültségének fokozása.

A feladatok megoldására előadások tartását, cikkek és kiadványok írását, szakvélemények, javaslatok készítését, tapasztalatcseréket és látogatásokat termelő üzemekben és kutatóintézetekben, valamint vitafórumokat javasoltak a résztvevők. Ezután megválasztották a Mikrobiológiai Szakosztály első vezetőségét: elnök: Dr. Vas Károly, titkár: Nagy Gyula, vezetőségi tagok: Dr. Görög Jenő, Kiss István, Dr. Nagy Emil, Dr. Pulay Gábor, Simek Ferenc, Dr. Timkó Iván, Dr. Vajda Ödön.

(A vezetőség tagjai a felsőfokú oktatási intézmények, kutatóintézetek és ellenőrző intézet, valamint az Élelmezési ipari Minisztérium munkatársai voltak.)

A célkitűzések elfogadása után széleskörű összefogás volt tapasztalható a különböző iparágakban, intézményekben tevékenykedő szakemberek és az egyetemek oktatói részéről. A munkát nagymértékben elősegítették a társszakosztályok, a vidéki csoportok, néhány vállalat vezetősége és jelentős mértékben a MÉTE Titkársága. (Az Egyesület neve 1961 végétől: Magyar Élelmezési ipari Tudományos Egyesület.)

Kezdetben, az új Szakosztály tagságának zöme az úgynevezett kettős tagságot választotta, az Egyesület alapszabálya erre lehetőséget adott, a vezetőségnek ugyanis az volt az álláspontja, hogy nem lenne helyes a tagságot az ipari szakosztályok rovására toborozni. Az idők folyamán azután sokan választották a mikrobiológiai-szakosztályi tagságot. Mikrobiológiai és higiéniai tevékenység majdnem minden iparágban van, tehát a szakosztályok munkájában is megnyilvánul hatása. A Szakosztály tevékenysége iránt viszonylag nagy az érdeklődés, a mai napig más szakosztályok tagjai nagy számban és aktívan vesznek részt a munkában. A Szakosztály nyilvántartott tagságának túlnyomó része egyetemet, főiskolát végzett, jelentős részüknek doktori címe, tudományos fokozata van.

A Szakosztály vezetősége tevékenységéhez sikerült mindig olyan kiválóság-

gok beválasztása, akik munkájukkal, szakmai tekintélyükkel segítették a célkitűzéseket, a mestereket pedig követték a kiváló tanítványok. Vas Károly személyének ebben a tevékenységben meghatározó szerepe volt.

A megemlékezésnek, egy meghatározott időszak munkájának áttekintéséhez, úgy gondolom, hogy nemcsak az említésre érdemes események felsorolása tartozik, hanem a folytatás is. Mit sikerült megtanulni Vas Károly és az elődök elképzeléseiből, figyelembe véve természetesen a lehetőségek és a fejlődés alakulását. Milyen tényeket, tanulságokat vontunk le, mik voltak azok az alapelvek, amelyeket fontosnak tartunk, mik voltak azok a megállapítások, amelyek meghatározóak szakmai és emberi magatartásunkban, melyek azok az irányadó elvek, amelyeket meg kell őriznünk és továbbadni a következő generációknak. Joggal felmerülhet a kérdés, hogy mi ad nekem alapot ehhez. Szeretném elmondani, hogy az a majdnem fél évszázad tapasztalata, amelynek során közvetlen közelből, személyes részvétellel láthattam és megismerhettem a Mikrobiológiai Szakosztály létrejöttének gondolatát, fejlődését, tevékenységét, részese lehettem ennek a munkának, elkötelezettje a Vas Károlyi örökség egy részének, ami nekem jutott, aminek eleget tenni a legnagyobb akarrattal is igen nehéz. Magyarázatul szabad legyen néhány személyes élményt megemlítenem. Dr. Vas Károlyt 1958 lelegején ismertem meg, mint szigorló vegyész-mérnök. Tanácsért fordultam hozzá a disszertációm kísérleteivel kapcsolatban. Hallatlan készséggel segített és már, mint friss diplomás abban a megtiszteltetésben részesültem, hogy meghívott osztályára dolgozni, és 1961 februárjában tudományos gyakornokként kezdtem kutatói pályámat osztályán, és ez meghatározó volt egész életemre. Közel kerülhettem Hozzá, nagyon sok gondolatát, elképzelését megismerhettem és külföldi távollétei alatt is nagyon szoros munkakapcsolat volt közöttünk. A másik dolog, amire hivatkozni szeretnék, hogy a Mikrobiológiai Szakosztály megalakulásakor Benjáminként kerültem a vezetőségbe és ez jövő tavasszal lesz 45 éves megtisztelő szolgálat számomra, tehát nyomon tudtam követni folyamatosan a Szakosztály életét.

A Szakosztály vezetőség és elsősorban Dr. Vas Károly törekvései közül ki kell emelni azt a célkitűzést, hogy az egységes élelmiszer-mikrobiológiai és higiéniai szemlélet kialakításán túl, együtt

kell dolgozni egységes szempontok alapján mindazoknak, akik az étel- és italiparban és az ellenőrzésben mikrobiológiával, étel- és italiparban foglalkoznak. Ennek első látványosabb megnyilvánulása volt, hogy az állatorvosok, akik más szervezetekben is dolgoztak, részt vállaltak ebben a munkában. Nagyon fontos mérföldkönek lehetett ezt tekinteni és ezzel szélesebb körben megkezdődött a termelés és a hatósági ellenőrzés együttműködésének kialakulása tudományos-társadalmi háttérrel. A másik jelentősebb eredmény az 1972–1973-as években kezdett beérni a mikrobiológiai szabványok átdolgozásával kapcsolatban. Megkezdődött a vizsgálati módszerek egységesítése, a szakemberek azonos nyelven kezdtek beszélni, a jelenségeket azonos módon kezdték értékelni. Az étel- és italipar mikrobiológiai és higiéniai szempontok kvantitatív érvényesítése megjelent a technológiák és az ellenőrzés kialakításában, aminek gazdasági eredményei is kézzelfoghatóak voltak. Eredményes lépések kezdődtek az étel- és italipar egészségügyi mikrobiológiai szempontok terén is. A Szakosztály tevékenységében kiemelkedő aktivitás mutatkozott, nagyon sok előadás mutatta be a különböző iparok mikrobiológiai és higiéniai problémáit, gondjait, és azokat az elgondolásokat, amelyek megoldást jelenthetnek. Különösen nagy öröm volt látni az iparban és a kutatásban dolgozó fiatalok tevékeny részvételét az összejöveteleken. A rendezvényeket továbbképzési lehetőségek tekintették, ahol beszámolhattak munkájukról, eredményeikről, sikereikről és a tanulságokról. Személyesen voltak azok jelen, akiktől tanulhattak, egészséges viták alakultak ki, mindenkor megnyilvánult a segítőkészség. Mindenki érezte, hogy sok mindent elsajátított. Ebben meghatározó szerepe volt Vas Károlynak, nagy tudása, értékrendje, érvelése, szerezése, nyitottsága, segítőkészsége olyan légkört alakított ki, amiben mindenki örömmel vett részt és ismeretekben meggazdagodva tért vissza munkájához új lendülettel. Vas Károly hasznos akart lenni, tudását másokkal meg akarta osztani. A kiegyensúlyozottsága, a mások iránt érzett tisztelete, mások munkájának megbecsülése, hite az emberben, hite az észérvek sikerében biztosította azt a szakmai és emberi tiszteletet, amit joggal, csendesen, észrevétlenül vívott ki magának.

Jellemző volt, hogy a rendezvények résztvevői feltöltődve az élményektől, máris készülődtek a következő összejövetelre, ahol újabb ismereteket szerez-

hettek mind szakmai, mind emberi vonatkozásban. A nagy öregek, és mindazok, akik hozzájárultak az ismeretek ilyenfajta megszerzéséhez azonosultak és rendkívül segítőkészek voltak. A személyes kapcsolatok is gazdagodtak, olyan fórum volt ez, ahol találkozhatott a kezdő, a nagy tapasztalattal rendelkező szakemberekkel, beszélhetett velük, kikérhette véleményüket, megismerhette gondolataikat, amire egyébként nehezen lett volna lehetősége. Ezek nem formai találkozások voltak, hanem élő, eleven kapcsolatok, amik azután akár évtizedekre szóló tartós barátságok lettek, őszinteség és egymás iránti bizalom jellemezték ezeket, ami mindig feltétele az eredményes együttműködésnek. A Szakosztály rendezvényeinek jelentőségéhez, súlyához az is hozzájárult, hogy Vas Károly az összejövetel teljes idejében jelen volt, az elejétől a végéig. Kérdéseivel, észrevételeivel hozzájárult az ülések eredményességéhez. Az utóbbi évtizedekben a vezetők ilyen jelenléte ritkaság számba megy. Ma, az idétek: „road show” jellegű megnyilvánulások a szokásosak azoktól, akiktől igazán nem várjuk el. A Szakosztály első nagy erőpróbája a „IV. Étel- és italipari Tudományos Ülésszak” (1963.) megszervezése volt mikrobiológiai témakörben, nemzetközi részvétellel. Dr. Vas Károly „A magyar étel- és italipar mikrobiológiai helyzete és problémái” címen „az elmúlt másfél évtizednek néhány fontosabb eredményét, illetve törekvéseit” kívánta felsorolni. Megállapította, „ahhoz, hogy a magyar étel- és italipar mikrobiológiai előtt álló, népgazdasági és tudományos szempontból egyaránt fontos feladatok belátható időn belül színvonalasan kerülhessenek megoldásra, néhány probléma rendezésére van szükség”. Ezek között kiemelt szerepet szánt a szakemberképzésnek.

Sikeresek voltak az egy témakört felölelő összejövetelek a társ-szakosztályokkal. Az étel- és italipar mikrobiológiai és higiéniai problémáinak szélesebb körben való megismertetése céljából csoportos szakmai tapasztalatcserét, üzemek és ellenőrző intézetek, valamint oktatási intézmények látogatását szerveztük meg vidéken is, amihez a helyi MÉTE szervezetek nyújtottak nagy segítséget. Ilyen alkalmakkor Vas Károly is részt vett ezeken és így Vele további személyes kapcsolatok alakulhattak ki és erősödtek meg a résztvevőkkel. Felmerült az igény, hogy foglalkozni kell a mezőgazdaság és az étel- és italipar kapcsolódásánál jelentkező mikrobiológiai problémákkal, pl. a mezőgaz-

dasági termékek átmeneti tárolásával, tartósításával, minőségmegőrzésével az ipari feldolgozásig. Néhány éve ezt a szemléletet „a villától a villáig, a szántóföldtől az asztalig, stb.” címen étel- és italipar-biztonsági témakörként tárgyalják! 1968-tól a szomszédos országokba tanulmány utakat szerveztünk az étel- és italipar mikrobiológiai és higiéniai munkák eredményeinek megismerése céljából, és lehetőség nyílt, hogy néhányan előadásokat tartsanak nemzetközi konferenciákon. Dr. Vas Károly nemzetközi hírneve, elismertsége ezek megszervezésében is nagy segítség volt. A korszerű technika megismerése céljából magyar és külföldi cégekkel műszer- és módszertani bemutatókat szerveztünk, amiből anyagi előnyökre tett szert az Egyesület. 1969-től neves külföldi előadókat kértünk fel a legújabb eredményeik megismertetésére (Hollandia, Japán, NSZK, USA, Anglia, Kuba, Csehszlovákia). 1969-ben került megrendezésre az „I. Higiéniai Ankét” (Nagykőrös), aminek a Konzervipari Szakosztállyal ma is társszervezői vagyunk. Szeretnék emlékeztetni a VIII. Nagykőrösi Ankéton Vas Károly előadására, „Étel- és italipar mikrobiológiai ellenőrzésének célja és jelenlegi helyzete a nemzetközi gyakorlatban”, amelyben a hazai fogyasztók egészségvédelme és az exportlehetőség biztosítása érdekében átfogó képet adott a külföldi ellenőrzési módszerekről, összehasonlítva a hazai viszonyokkal. Gondolatok ezek közül: Az ellenőrzés helye a gyártó üzemben végzett ellenőrzés. Külföldi üzemekben egyre inkább terjed az ellenőrzés „kritikus csomópontokon történő veszélyelemzés”-nek nevezett rendszere. Gyors módszerek, követelményrendszer, kvantitatív felmérések (Nagy, 1976). Az elmúlt 20 esztendőben erről nagyon sokat beszélnek, mint HCCP rendszerről. A továbbképzés egy új formáját választottuk Vas Károly javaslatára az intézeti „nyílt-napok” rendezésével, először mikrobiológiai módszerek bemutatásával (KÉKI, HÁESZ), majd más kutatási területek helyszíni megismertetésével. Aktívan részt vett a Szakosztály ebben az évben a készülő „Étel- és italipar termelési higiénés szabályzata” és „Az étel- és italipar bakteriális szennyezettségének elbírálása”-ra készített szabályzat-tervezet megvitatásában és a vélemény elkészítésében. A feladatok alapos megvitatása és a problémák megoldásának elősegítése érdekében létrejött az Üdítőitalipari-, (ebből később önálló szakosztály lett)-, Módszertani-, Higiéniai-, Mikotoxin-, Kémiai-Mikrobiológiai Mun-

kabizottság és a Szegedi-, Debreceni-, Baranya Megyei Mikrobiológiai és Higiéniai Szakcsoport. A Munkabizottságok tematikájának megfelelően sok és sikeres Anket, egyesek rendszeresen (pl. Enzimológiai, Mikotoxin, Higiéniai) kerültek megrendezésre közösen a MÉTE szakosztályokkal, a Magyar Mikrobiológiai Társasággal (Nemzetközi Élesztő Szimpóziumok, a Nagygyűlések szekcióinak társrendezőiként), Biokémikusok Egyesületével, MAE Állatorvosok Társaságának Élelmiszerhigiéniai Szakosztályával. A Szakosztály pályázatokat írt ki évekig fiataloknak figyelemreméltó pénzjutalommal. Nem volt nagy sikere, de a szándékot fenntartva, ezt követően a TDK nyerteseinek ajánlottunk fel mindig díjakat. 1980-ban a IUMS-ICFMH felkérte a MÉTE Mikrobiológiai Szakosztályát szervezze meg a 12. Nemzetközi Élelmiszer-mikrobiológiai és Higiéniai Szimpóziumot. Dr. Vas Károly irányításával megalakult a szervező bizottság és megkezdődött a program kidolgozása, a szimpóziumot sajnos már nem élhette meg.

A mikrobiológus továbbképzés kezdeményezője és sikeres megvalósítója volt a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem a mikrobiológus szakmérnök képzésben (1975), amit a Szakosztály vezetés részvételével is támogatott. A középfokú képzésben nem sikerült elérni eredményeket, hasonló sikertelenségről kell beszámolni a kereskedelmi és vendéglátói képzés területéről is.

A szakmai továbbképzés fontos területének tekintette a Szakosztály a mikrobiológiai és higiéniai gyakorlati tapasztalatainak, ellenőrzésnek és a kutatási eredményeknek publikálását. Az ipari szakosztályoknak volt saját lapjuk, de nem volt könnyű a mikrobiológiával kapcsolatos eredmények közlése. Később az „Élelmiszertudomány”, majd az „Acta Alimentaria” több lehetőséget biztosított.

A hazai szakirodalom néhány hiányát a Szakosztály a saját kiadásában igyekezett pótolni. Az első ilyen volt 1962-ben „Az élelmiszer-mikrobiológiai vizsgálati módszerek”, 1974-ben jelent meg „Az üdítőitalgyártás mikrobiológiai és higiéniai kérdései”, 1978-ban a „Hazai mikotoxin-vizsgálatok”. Az ipari gyakorlat igénye és Vas Károly biztatására készült el a Szakosztály vezetőség néhány tagjának közreműködésével a „Mikrobiológiai vizsgálati módszerek az élelmiszeriparban” két kötetben (1974, 1978). Egyéb kiadványokat is megjelentetett a Szakosztály ebben az időszakban (1962–1981).

A Mikrobiológiai Szakosztály kiadványai:

1. *Élelmiszer-mikrobiológiai vizsgálati módszerek*, Kiss, I., Nagy, Gy. (szerk.) MÉTE Mikrobiológiai Szakosztály, Budapest 1962. (212. oldal, 200 példány)
2. *IV. Élelmiszeripari Tudományos Ülésszak (teljes előadások)*, Kiss, I. (szerk.) MÉTE Mikrobiológiai Szakosztály, Budapest 1964. (563 oldal, 200 példány)
3. *Az Üdítőitalgyártás mikrobiológiai és higiéniai kérdései*, Fábri, I. (szerk.) MÉTE Kiskönyvtár, Mikrobiológiai Szakosztály, Budapest, 1974. (178. oldal, 300 példány)
4. *A magyar élelmiszeripari mikrobiológia bibliográfiája 1946–1974*. Deák, T. (szerk.) MÉTE Mikrobiológiai Szakosztály, Budapest 1976. (250 oldal, 400 példány)
5. *Hazai mikotoxin vizsgálatok*, Incze, K. (szerk.) MÉTE Kiskönyvtár Mikrobiológiai Szakosztály, Budapest, 1978. ((320 oldal 800 példány)
6. *A magyar élelmiszeripari mikrobiológia bibliográfiája 1975–1977. (pótlások 1945. 1974.)* Deák, T. (szerk.) MÉTE Mikrobiológiai Szakosztály, Budapest, 1979. (98 oldal 400 példány)
7. *Mikotoxinok, toxinogén gombák, mikrotokszinok*, Téren, J., Draskovics, I., Novák, E. K. (szerk.) MÉTE Mikrobiológiai Szakosztály, Budapest, 1989. (386 oldal)

Még nagyon sok mindent kellene megemlítenem, hogy minél pontosabb képet kapjunk egy olyan emberről, akit szakmai tudása, és emberi tulajdonságai példaképpé tettek és kell, hogy tegyenek a jövőben is.

Nagyfokú szakma iránti elkötelezettsége ellenére teljes életet élt. Fogékony volt a társadalmi eseményekre, a haladásra, érzekelte, de tárgyilagosan ítélte meg a helyzeteket és igyekezett személyesen hozzájárulni a problémák megoldásához. Alázatosan szolgálta az ügyet, amire életét tette, szerette munkáját, és hitt abban, amit cselekedett. Hitt abban, hogy a megalapozott tudás az, ami lehetővé teszi az összefüggések felismerését, és lehetővé teszi a helyes következtetéseket. Hitt az emberben, a haladásban, nyitott volt, párbeszédet kezdeményezett és folytatott. Elismerte mások tudását, tudta, hogy másoknak is vannak kiváló gondolatai. Tisztában volt azzal, hogy az igények ismerete fontos, de a szükségletek felismeréséről, megállapításáról és szorgalmazásáról

nem lehet lemondani. Mindig mondta, hogy nincs kis jelentőségű munka. Mindig igényesen kell megoldani a feladatokat és akkor el lehet érni kiváló eredményeket. A tudással felszerelt társadalom iránti igénye természetes volt számára. Az előre lépésért meg kellett dolgozni, igényes volt másokhoz, de legigényesebb magához volt. Tudott örülni mások sikerének, sosem tartott igényt más eredményeire, de magától értetődőnek tartotta, hogy segítsen másoknak. Örömmel segítette mások előbbre jutását. Amit tett és amit mondott komolyan vette, mindig vállalta, becsületes volt és ezt feltételezte másokról is. Újja nem értékelhető értékkel rendelkezett, a humanitással és az emberi méltósággal. Kedvesség, szelídség, türelem, megértés, udvariasság mindenkivel szemben, jóság jellemezte. Volt, amikor tévedett, csalódás érte, de volt ereje azt beismerni. Ez az emberi nagyság egyik jele. Az az ember volt, aki már megjelenésével, viselkedésével, megnyilvánulásával is tanított észrevétlenül.

Ezeknek a tulajdonságoknak birtokában megvolt az erkölcsi alapja Vas Károlynak, hogy bátran kiálljon meggyőződéséért, az igényes munka értelméért, az ember boldogabb, értelmes életcéljáért, a tisztességért, a becsületeségért. Bátran kiállt az élelmiszer-tudományi kutatásokért és mindazért, ami elősegítette annak sikerét. Tárgyilagosan bemutatta az élelmiszerkutatás fontosságát a Magyar Tudományos Akadémián, igyekezett elfogadtatni és elismertetni a tudományos eredményeket, felhívni a figyelmet azok azonos elbírásra és az erkölcsi elismerés hiányára 1971-ben (Vas, 1971). Bátor tett volt. Hasonló törekvései voltak a Minisztériumban is. Hangot adott 1981-ben az Akadémia Közgyűlésén az élelmiszer-tudományi kutatások háttérbe szorításáról, konkrét adatokat sorolt fel és javaslatokat tett a megoldásra, és az „interdiszciplináris összefogásra”. A végén megemlíti, hogy „*Bizonyos mértékben a kutatás szervezési kérdéseit is segít megoldani a tudományos társadalmi szervezeteknek a bekapcsolása. A magyar élelmiszertudomány fejlődésében fontos szerepet játszott és játszik a Magyar Élelmiszeripari Egyesület (MÉTE) is. A jövő feladatai közé tartozik a MÉTE-vel való kapcsolatok még intenzívebb továbbfejlesztése.*” (Vas 1981)

A Mikrobiológiai Szakosztály tevékenysége első húsz évének legfontosabb eseményeit és eredményeit áttekintve Dr. Vas Károly tudományszerve-

ző készsége, a tudományos társadalmi szervezetben kifejtett aktivitása, széleskörű tudományos ismeretei, jövőt építő szándéka és ehhez az emberek megnyerése széles körben, hogy mindenki legjobb képességével vegyen részt a munkában, a szakmai tudáson kívül emberi kvalitásai is szükségesek voltak. Tanítványai nagy számban vannak, akik tovább viszik azt a szellemiséget, amit sikerült elsajátítani. Biztos vagyok benne, hogy a mag jó talajba hullt. Ugyanakkor fontosnak tartom, hogy ezeket az ismereteket szükséges felidézni, hogy ne halványuljanak el. Változnak az idők, és változunk benne mi is. Erre mindig szívesen hivatkozik az utókor. Mások a körülmények, mások a feltételek, mások a követelmények, igaz, de van valami, ami örök, a tisztesség, a be-

csületesség, a felelősség, a munka iránti alázat, egymás megbecsülése és tisztelete, az emberbe és a jövőbe vetett hit. Kötelességem, hogy szóljak azokról, akik társai voltak Vas Károlynak a Szakosztály vezetésében, akik megértették szándékait és hozzájárultak azok magvalósításához, a szakmai és emberi fejlődéshez.

Végezetül szeretnék idézni Imre Sándor, a József Nádor Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem rektorának, 1941-ben mondott doktor avató beszédéből: „A doktori eskü arra kötelez, hogy bármi is a közvetlen feladatunk... mindig, mindenben igazak legyünk, az igazságot keressük, és azt tegyük, amit igaznak ismertünk fel”.

Szeretném hinni, hogy a tények és a gondolatok ismertetése nem pusztába

kiáltó szó, hanem meghallgatásra találunk sok mindenkihez és eljutnak a MÉTE vezetéséhez is.

Irodalom

- Nagy, E.** (1976): Beszámoló a VIII. Nagykőrösi Konzervipari Higiéniai Napokról p. 161–166. Konzerv- és Paprikaipar (5)
- Széchenyi István válogatott művei I.** Szépirodalmi Kiadó, Budapest, 1991.
- Vas, K.** (1971): Az élelmiszertudományi kutatások helyzete és irányai, p. 112–120. Magyar Tudomány 4, 1971/2.
- Vas, K.** (1981): A magyar élelmiszerkutatás helyzete p. 213–224. MTA Kémiai Közlemények 56, 1981.

Szerző: Dr. Kiss István egyetemi tanár
Budapesti Corvinus Egyetem
Élelmiszer-tudományi Kar
a MÉTE Mikrobiológiai-Biotechnológiai-Higiéniai Szakosztály elnöke

**Kellemes karácsonyi ünnepeket és
boldog új évet!**

Merry Christmas and a Happy New Year!

Fröhliche Weihnachten und ein gutes Neues Jahr!