

1949 és 1951 között alakult meg az élelmiszeripari kutató intézetek hálózata Magyarországon

1960 május hó 13–14-én az Élelmezésügyi Minisztérium és a Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Tudományos Egyesület az élelmiszeripari kutatóintézetek fennállásának 10. évfordulója alkalmából tudományos ülészakot rendezett az Újvárosháza Tanácstermében.

A tudományos ülészakról dr. Vajda Ödön a Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézet igazgatója számolt be az Élelmiszervizsgáló Intézet Közlemények (ÉVIKE) 1960 évi VI. kötetének 7. füzetében (lásd alább).

2009. november 9-én tartotta közös jubileumi megemlékezését a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium

színháztermében az ötven éve alakult Központi Élelmiszer-tudományi Kutató Intézet (KÉKI) és a 60 éves Magyar Élelmiszer-tudományi és Technológiai Egyesület (MÉTÉ).

Úgy gondoltuk, hogy e kettős jubileum alkalmából jó lesz visszaemlékeznünk azokra a nagy elődökre, tudós kutatóintézeti igazgatókra, egyetemi tanárookra, akik mestereink, oktatóink voltak. Egyúttal megismerhetjük azt a munkát, amelyet az eltelt első 10 esztendő alatt elvégeztek és azokat a terveket, feladatokat, amelyeket célul tűztek maguk elé a hazai élelmiszeripari kutatóintézetek.

„Beszámoló az élelmiszeripar tudományos tanácskozásáról

Vajda Ödön

Az Élelmezésügyi Minisztérium és a Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Tudományos Egyesület az élelmiszeripari kutatóintézetek fennállásának 10. évfordulója alkalmából tudományos ülészakot rendezett az Újvárosháza Tanácstermében 1960. május 13–14-én.

A tudományos ülészakot Babos Zoltán miniszterhelyettes, a MITE elnöke nyitotta meg.

„Az Élelmezésügyi Minisztérium és a MITE Elnöksége elhatározta, hogy évenként tudományos ülészak keretében beszámol a legfontosabb kutatási eredményekről és megvizsgálja a kutatási munkával kapcsolatos kérdéseket” – kezdte megnyitó beszédét Babos elvtárs. Röviden visszatekintett a magyar élelmiszeripari kutatás múltjára és elmondotta, hogy az élelmiszeripari kutatás úttörői között olyan világszerte ismert nagy nevek vannak, mint Liebermann Leó, Kossutány Tamás, Hankóczy Jenő, Sigmund Elek, Vuk Mihály, Grátz Ottó, id. Vass Károly, Hérics-Tóth Jenő, Osztrovszky Antal vagy a nemrég elhunyt Krausz József és Csizsár József.

A felszabadulás a magyar élelmiszeripari kutatás történetében is fordulópontot jelentett: 1949 és 1951 között alakult ki az élelmiszeripar kutatóintézeteinek hálózata, részben meglévő intézményekből, részben újonnan létesített intézetekből. 1958 végén pedig elérkezett az ideje, hogy a kutatómunka közelebb kerüljön az iparhoz és a kutatóintézetek a szakigazgatóságok felügyelete alá kerültek. A kutatóintézeti hálózatnak ilyen értelmű tagolása szükségessé tette egy olyan intézet létrehozását, amely több iparágat közösen érintő tudományos kérdések megoldásával foglalkozik. Ezért jött létre a Központi Élelmiszeripari Kutatóintézet.

A kutatóintézeteken kívül jelentős kutatási tevékenységet végeznek az iparági laboratóriumok is. Nagy érdemeket szerzett a baromfiipar fejlesztésében a Baromfiipari Gépkísérleti Laboratórium. A tejipar fejlesztésében a Tejipari Központi laboratórium és a Tejtermékek állami Ellenőrző Állomása. A vizsgálati módszerek fejlesztése érdekében pedig a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézet. Rámutatott Babos elvtárs arra, hogy a kutatóintézetek elég nehezen találták meg feladatköriüket. Aránytalanul nagy számban foglalkoztak olyan elméleti témákkal, amelyekből 10 év múltán sem lehet gyakorlati következtetést, eredményt levonni.

Az Intézetekben kiváló szakemberek dolgoznak, amit az is mutat, hogy a kutatóintézetek dolgozói közül hárman kaptak Kossuth-díjat és számosan szereztek meg a tudományok doktora, illetve kandidátusa fokozatot.

A kutatóintézetek munkáját hátráltatta a kísérleti üzemek hiánya, azonban már bizonyos fejlődés mutatkozik ezen a téren is, a söriparban, malomiparban stb. A felsorolt nehézségek ellenére a kutatóintézetek az ipar műszaki fejlesztésében és a jelentős műszaki feladatok megoldásában fontos szerepet töltenek be. Különösen nagy az érdemük a műszaki szemlélet megváltoztatásában, a módszeres mérés-technika elterjesztésében, a tudományos jellegű üzemi vizsgálatok elvégzésében, a fontosabb beruházások, technológiai korszerűsítések és üzemi rekonstrukciók tervezésében. Jelentős tevékenységet fejtenek ki a kutatóintézetek dolgozói a szakoktatásban, technikumi és egyetemi tankönyvek kidolgozásában, stb. A nagyobb jelentőségű témák megoldásán ugyan az arra hivatott kutatóintézetek dolgoznak, azonban a kutatói munka kiszélesedett és a vállalatok dolgozói, az iparági laboratóriumok is bekapcsolódnak és jelentős eredmények születnek. Éppen ezért az üzemi kísérleti munkákra is ki kell terjeszteni az iparági kutatóintézet koordináló tevékenységét: a kutatóintézeteknek igénybe kell venni az üzemi dolgozók segítségét, közreműködését, s az üzemeknek a kutatási tevékenységekben az intézetek szakmai irányítására kell támaszkodni.

Babos elvtárs ezután rátért azoknak a külső társintézményeknek a méltatására, amelyeknek feladatköre kiegészíti az Élelmezésügyi Minisztérium intézményeinek tevékenységét. Különösen kiemelte a Műszaki Egyetem Élelmiszerkémiai Tanszéket és a Mezőgazdasági Kémiai Technológiai Tanszéket. Ezek a tanszékek nemcsak kiváló munkatársakat képeztek az ipar számára, hanem ku-

tatómunkájuk során számos tudományos problémát tisztáztak. Élénk a kapcsolat a Vegyipari Gépek Tanszékével is; a Mezőgazdasági Gépek Tanszéke sajnos nem rendelkezik olyan apparátussal, amelyre feladataink ellátásához szüksége lenne.

A Kertészeti és Szőlészeti Főiskola technológiai tanszékével sokat ígérő az együttműködés. Sok területen határos a kutatóintézetek feladatkörével az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet munkája is. Bővült az együttműködő intézetek köre a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézettel, amelynél 2 új csoport: a metodikai és radiológiai csoport létesült. Ezzel az intézet a hatósági jellegű vizsgálatok elvégzésén túlmenően az élelmiszeranalitika továbbfejlesztésében is igen jelentős szerepet vállal.

Ezután a Magyar Tudományos Akadémiával fennálló kapcsolatokra tért rá, melyeket szorosabbá kíván tenni, ennek érdekében szükségesnek tartja, hogy az aspiránsok témáit már a témaválasztásnál megvizsgálják, hogy az mennyiben segíti az élelmiszeripari technológia továbbfejlesztését, vagy tudományos alátámasztását.

Majd az országos távlati tudományos kutatási terv összeállításával foglalkozott. A Tudományos és Felsőoktatási Tanács ilyen irányú munkájának igen nagy jelentősége van, mert ebben a formában valósul meg a leghatékonyabban a kutatómunka országos koordinálása.

Rátért ezután a kutatási feladatoknál jelentkező nemzetközi kapcsolatokra. A nemzetközi kapcsolat új és szervezett formáját jelenti a KGST államok között létrejött megállapodás a kutatási együttműködésre. Ennek a határozatnak az értelmében 36 témában működnek együtt a KGST-ben résztvevő államok. A nemzetközi kapcsolat azonban a kapitalista államok tudományos intézeteire is kiterjed. Kiemelkedő állomás volt a Mezőgazdasági Iparok Nemzetközi Bizottságának Budapesten 1959. májusában tartott V. szimpóziuma. Jellemző a nemzetközi kapcsolatok fejlettségére, hogy 1959-ben 45 kutatóintézeti dolgozó járt, mint hivatali küldött, külföldön. A kutatómunka előtt nagy feladatok állnak.

Az iparvezetés a kutatóintézetektől nem útkeresést, hanem eredményeket, mégpedig az eddigieknél több és rövidebb idő alatt kidolgozott eredményeket vár. Ehhez természetesen meg kell teremteni a kutatási feltételeket, meg kell oldani az intézetek elhelyezését, fejleszteni kell műszerparkjukat, létszámukat. Különösen kiemelte az ipargazdasági-közgazdasági kutatás, a gépészeti, automatizálási kutatás jelentőségét. Végül rámutatott arra, hogy milyen jelentősége van a csomagolótechnikai kutatások megindításának. A kutatóintézeteknek erejüket a technológiai kutatásokra kell fordítani, a technológiát alátámasztó tudományos összefüggések megállapítására, a technológia korszerűsítésére és új technológiai eljárások megalapozására.

A megnyitó beszéd után Tarján Róbert, az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet igazgatója ismertette azokat az összefüggéseket, amelyek az élelmiszeripar feladatai és a helyes táplálkozás között vannak. Nagy érdeklődést keltő hozzászólása után Telegdy Kovács László professzor, a Műszaki Egyetem Élelmiszerkémiai Tanszékének vezetője emelkedett szólásra. Ismertette a tanszék kutató tevékenységét, amely az élelmiszertudomány mindhárom ágára: az élelmiszerkémia, technológiára és táplálkozástanra egyaránt kiterjed.

Elmondotta, hogy mindhárom területen jelentős eredményeket értek el. Különösen behatóan foglalkoztak a hőkezelés területén azokkal az ipari eljárásokkal, amelyek alkalmazásakor ismeretlen összetételű anyagok keletkeznek. Tanulmányozták az érlelés és derítés folyamatait. A reológiai sajátságok alapján történő értékelésre igen nagy súlyt fektettek.

A sok konkrétumot tartalmazó beszámoló után Holló János professzor, a Műszaki Egyetem Mezőgazdasági Kémiai Technológiai Tanszékének vezetője ismertette tanszékének az élelmiszeripari kutatásban elért eredményeit. A tanszék első kutatási profilja a polyszaharidok, ezen belül elsősorban a keményítő kémiaja. A keményítőnek eddig kevésbé ismert, több sajátosságát vizsgálták. Másik tématerületként az ipari mikrobiológiát jelölte meg, különösen a rostfeltárás mikrobiológiáját. Végül az élelmiszeripari műveleti kutatások során végzett tevékenységet ismertette.

Vas Károly professzor, a Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Technológiai Tanszékének vezetője, a gyümölcs- és zöldségfélék feldolgozására, a konzerv ipari technológia, az új és újszerű élelmiszerkészítmények recepturájának kidolgozására vonatkozó kutatásokról, továbbá a gyümölcsborok és párlatok minőségének javításáról és C-vitamin tartalmának vizsgálatáról számolt be.

Ezután Vajda Ödön, a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézet igazgatója ismertette az intézmény munkáját és feladatait. Elmondotta, hogy az elmúlt évben mintegy 46000 rutinvizsgálat mellett, számos analitikai módszert dolgoztak ki. Az intézet új szervezetével elsősorban a metodikai problémák, az élelmiszeranalitika tudományos módszereinek megoldását, továbbá az élelmiszerek sugáraktivitásának vizsgálatát tűzte ki célul.

Török Gábor Kossuth-díjas, a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet igazgatója részletesen tájékoztatta a tudományos ülésszakot a Központi Élelmiszeripari Kutatóintézet munkásságáról és részletesen kitért az elvégzett technológiai, gépészeti, kémiai, mikrobiológiai, radiológiai, hűtőtechnológiai és ipargazdasági kutatásokra.

Lőrincz Ferenc professzor, az Országos Húsipari Kutató Intézet igazgatója elmondotta az intézet által elvégzett kutatási eredményeket, továbbá ismertette mindazokat az eredményeket, amelyek más intézményekkel, mint pl. a Budapesti Műszaki Egyetem különböző tanszékeivel, a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézettel, a Húsipari Állatorvosi Ellenőrző Szolgálattal együttműködve jöttek létre. Beszámolt a kémiai, biológiai, technológiai, gépészeti kutatásokról és az egyes üzemekben megvalósított eljárásokról.

Kardos Ernő, a Konzerv- és Paprikaipari Kutató Intézet mb. igazgatója érdekes beszámolójában a konzervipari nyersanyagokra vonatkozó technológiai, mikrobiológiai és gépesítési kutatások eredményét ismertette.

Major Bertalané, a Malomipari és Terménytárolási Kutató Intézet igazgatója, a kutatóintézet működését, illetve ennek elődjeként tekinthető Országos Gabona- és Lisztkísérleti Intézet kutatómunkájának eredményeit mutatta be, különösen kiemelve a gabonaszeletelőgép nemzetközi jelentőségét.

Schneller Margit, a Sütő- és Tésztaipari Kísérleti Intézet igazgatója elméleti és módszertani alapkutatásoknak az eredményeiről, a technológiai kutatómunka főbb gyakorlati megvalósításáról tájékoztatta a tudományos ülésszak hallgatóságát (pl. a poliferméntumos kenyér gyártásáról stb.).

Pelcz Antal, az Erjedésipari Kutató Intézet igazgatója elmondta, hogy az intézet munkaterülete a szeszipar profiljának megfelelően nagyon szerteágazó. Munkásságuk elsősorban a meglévő technológiai eljárások fejlesztésére, így különösen a szeszfőzés és finomítás területén végzett sokoldalú kutatásokra, új technológiai eljárások kidolgozására, új nyersanyagok feldol-

