

A KERTÉSZETI TERMÉKEK TÁROLÁSÁNAK ÉS FELDOLGOZÁSÁNAK PROBLÉMÁI PEST MEGYÉBEN*

ALMÁSI ELEMÉR

a kémiai tudományok kandidátusa

Kertészeti Egyetem, Budapest

A tárolás és feldolgozás problémáit tárgyalva jelenleg is feltétlenül és hangsúlyozottan szükséges a tárolási és feldolgozási nyersanyag-ellátás kérdéseivel foglalkozni. Somos András akadémikus előadásából is kitűnik, hogy Pest megyében — mint országosan is — a kertészeti termékek vonatkozásában különös és felemás helyzet kezd kirajzolódni. Gyümölcsök vonatkozásában — kivételt képeznek a bogyósok és tartósítópari nomenklatúrával élve a színes gyümölcsök — az évjáratoktól függően ugyan, de általában piaci elhelyezési problémákkal küszködünk mind a friss áru, mind a feldolgozott termékek belföldi és külpiaci értékesítésénél. Zöldségek vonatkozásában ezzel szemben a csökkenő termelés miatt kielégítetlenek maradnak az igények. Az elmúlt évek során egyre bővül azon zöldségfélék köre, ahol a hazai termelés elsősorban a feldolgozóipart, de több esetben a friss áru iránti keresletet sem tudja kielégíteni.

Utalhatunk itt a paradicsomra, paprikára, uborkára, amelyek iránti igény most már évek óta kielégítetlen marad, de a burgonyát, a fejeskáposztát is idesorolhatjuk, a hagymát is, amelyekből több esetben importra szorultunk.

Nem feladatomban a zöldségtermesztést csökkentő okok vizsgálata, de véleményem szerint elérkezett az időpont, amikor sürgősen meg kell állítanunk ezt a kedvezőtlen irányzatot, ha hasznosítani akarjuk mindazon piaci lehetőségeket és feldolgozási kapacitásokat, amelyeket a korábbi évek során külkereskedelmünk megalapozott, illetve népgazdaságunk rendelkezésünkre bocsátott.

Hosszú távra a megoldás minden kétséget kizáróan a zöldségtermesztés nagyüzemesítése, ami műszaki fejlesztési feladat. A műszaki fejlesztés nagy beruházási igénye miatt azonban ez több évre húzódik el, úgyhogy az átmeneti időszakra vonatkozóan is meg kell találnunk a megoldást a zöldségtermesztés újbóli lendületbe hozására. Célszerű ezzel kapcsolatban figyelembe venni, hogy a zöldségtermesztés igen gyorsan és rugalmasan reagál a közgazdasági környezet esetleges megváltoztatására, különösen a háztáji gazda-

* A Pest megyei Kertészeti Akadémiai Napok tanácskozásán elhangzott előadás. Budapest, 1971. október 7.

ságokban. Bízunk abban, hogy ezt a problémát is, mint a többi élelmiszergazdasági problémát, szintén sikerül megoldanunk.

Pest megyében rendelkezésre álló hűtőtároló kapacitás 7420 t, ezenkívül 5970 t áru rövid idejű (átmeneti) tárolására van lehetőség, a nyíltszínes tárolókapacitás 11 420 t. Egybevetve ezeket az adatokat az országos adatokkal — jelenleg kb. 230 000 t hűtőtároló kapacitás áll rendelkezésre — megállapítható, hogy Pest megye nem zárkózott még fel arra a helyre, ami megilletné, ha figyelembe vesszük százalékos részesedését az ország zöldség- és gyümölcsstermelésében.

Igen jelentős nálunk az a zöldségmennyiség, amely egyszerű tárolókba, vermekbe, prizmákba kerül. Ha figyelembe vesszük a most már egyre tartósabban magas árszintet és az ezeknél az egyszerű tárolóknál bekövetkező igen nagy 10—20% nagyságrendű tárolási veszteségeket, elérkezettnek látszik az idő, hogy a zöldségek tárolásánál is korszerűbb eljárásokat, hűtőtárolást, de legalább szellőztetett tárolót alkalmazzunk.

Az országos hűtőtároló kapacitás is további fejlesztés előtt áll, mert 1985-re várhatólag 500 000 tonnára kell növelni. Az új hűtőtároló kapacitások létesítésével kapcsolatban fel kell hívnunk a figyelmet arra, hogy az egyes nyugati szakemberek véleménye szerint pár év múlva nyugati piacokon csak olyan kertészeti termékeket lehet a téli időszakban eladni, amelyek nem egyszerű hűtőtárolóban, hanem szabályozott összetételű légterés hűtőtárolókban, ún. gáztárolókban voltak tárolva, ugyanis az áru minőségi mutatói ez utóbbi esetben sokkal jobbak.

Az NSZK-ban a jelenleg építés alatt álló hűtőházak tárolóterének 60%-át teszik alkalmassá a szabályozott légterű tárolásra. A légtér összetételének szabályozására a legmodernebb eljárást: az aktív-szenes abszorbereket alkalmazzák elterjedten. Jellemző az ottani fejlődésre, hogy nemcsak nagy — több ezer tonna befogadására alkalmas — hűtőtárolókat építenek gáztárolásra alkalmas kivitelben, hanem néhány hektár gyümölcsösrel rendelkezők is gazdaságosnak tartják gáztárolásra alkalmas hűtőkamrák építését az elérhető árbevétel miatt. Sajnos a hazai gyümölcstárolásról meg kell állapítanunk, nem sikerült még olyan árdifferenciákat létrehozni az ősszel, illetve tavasszal forgalomba kerülő gyümölcsök vonatkozásában, amelyek minden kétséget kizáróan gazdaságossá tennék a hűtőtárolást, illetve az ezzel kombinált szabályozott légterű tárolást.

Örvendetes, hogy a hűtőtárolókat ma már nemcsak a gyümölcsök téli tárolásánál hasznosítják, hanem jelentős bevételi forrás az üzemeltetők számára más, rendszerint iparcikkek tárolásánál. Mégis helyesebb lenne, ha a hűtőtárolókat nyáron is rendeltetésszerűen élelmiszergazdasági termékek tárolására használnák. Ezzel kapcsolatban a közgazdasági feltételek változtatására lenne szükség olyan értelemben, hogy az élelmiszergazdasági termékek tárolása jövedelmező legyen az üzemeltetők számára.

A *feldolgozó iparok* vonatkozásában ma már krónikus tünet, hogy a kapacitáskihasználás nyersanyaghiány miatt 90—95%-ot ért csak el. Felmerül a kérdés, célszerű-e ilyen körülmények között — legalábbis a jelenlegi helyzetet figyelembe venni — kisüzemekben párhuzamos feldolgozókapacitást létesíteni.

Legyen szabad felhívni a figyelmet arra, hogy sok esetben nem használjuk ki adottságainkat, amelyekkel talajunk, klímánk, szakácsművészetünk révén rendelkezünk. A kölni Anuga kiállításon izraeli, német, osztrák cégek mutattak be magyar módra készített gulyáskonzerveket és gyorsfagyasztott készítményeket. De találkozhatunk ugyancsak külföldi cégek által forgalomba hozott magyar neveket használó, paprikát tartalmazó sok más készítménnyel is. Míg csehszlovák barátaink a Pilsner Urquel címkével védik a sör ősforrását, és a nagyüzemi sörgyártás megindításához fűződő elsőbbségüket szerte a világon gazdaságilag is hasznosítják, mi jóformán semmit sem teszünk az eredeti, valódi magyar különlegességek külföldi elterjesztése érdekében.

A háború után mind az NDK-ban, mind az NSZK-ban megkezdődött és rohamosan fejlődik a friss, valamint a feldolgozott paprika fogyasztása. A nyugat-németországi piacokon viszont kizárólag csak olasz eredetű zöldpaprikát lehet látni, ahol sokkal magasabb árat el lehetne érni a magyar sárga, ill. piros húsú paprikával.

Jól tudom, hogy konzerviparunk régi gondja a csomagolás és hogy ezen a területen minden változtatás milliós nagyságrendű beruházással jár. Mégis elgondolkoztató az a tény, hogy már a fejlődő afrikai országok konzervipara is korszerű „omnia”, vagy „twist off” zárású konzervüvegekkel jelentkeznek a piacokon, nálunk pedig a zárási mód még mindig a több éve elavultnak tekinthető „főnix” zárás.

Bár az utóbbi időben jelentős javulás állapítható meg cikkeink minőségére tekintetében, versenyképességünk fokozása érdekében további előrelépést kell tenni ezen a területen is.

A megye problémáira visszatérve örvendetes, hogy az állami élelmiszeripari és a mezőgazdasági üzemek között jól fejlődik a kooperáció a zöldség- és gyümölcsstermékek előfeldolgozásában.

Ezeket a kapcsolatokat mind az állami élelmiszeripari üzemek, mind a mezőgazdasági üzemek érdekében célszerű továbbfejleszteni és bővíteni. Meg kell keresni azonban azokat a vállalati és társulási formákat is a közgazdasági környezet változtatásával, az elszámolási rendszerek közelítésével, amelyek lehetővé teszik a feldolgozóipari vállalatok és mezőgazdasági üzemek szorosabb kooperációját a közös érdekeltég alapján. Még néhány évvel ezelőtt az ilyen kooperáció indítéka elsősorban az volt, hogy a mezőgazdasági üzemek biztos felvevő piacot kívántak biztosítani termékeik számára, ma talán inkább az a helyzet, hogy a feldolgozóiparok tudnák biztosítani nyersanyagellátásukat ilyen kooperáció révén.

Még néhány szót a kertészeti termékek különböző feldolgozási módjairól. A világon megállapítható irányzatokat elemezve leszögezhető, hogy távlatilag a legdinamikusabb fejlődés a szárítás és a gyorsfagyasztás területén várható. Ezért célszerű a megyében is — figyelembe véve a szűkülő nyersanyag-ellátottságot — elsősorban ezen ágazatokat előnyben részesíteni, amennyiben feldolgozási kapacitás bővítéséről van szó.

A néhány éve üzemelő gyümöleshűtőházak, a jövőben létrehozandó ilyen létesítmények, a feldolgozó üzemek és gyárak működésének zavartalan biztosításához, a termelés mennyiségi és minőségi fejlesztéséhez új, fiatal szakemberekre is szükség van. Figyelembe kell már azt is venni, hogy szakembereink egyrésze már a mostani ötéves terv folyamán eléri a nyugdíjkorhatárt, úgyhogy ezek pótlásáról is gondoskodni kell. Ezért ezt a fórumot is felhasználom arra, hogy felhívjam a figyelmet Egyetemünk tartósipari szakára, ahol a feldolgozóiparok (konzerv-, hűtőipar, borászati üzemek, hűtőtároló) számára képezünk szakembereket üzemmérnöki és okleveles mérnöki szinten. Első üzemmérnökeink 1972 júliusában hagyják el az Alma Matert. Reméljük, az ő munkájuk is elősegíti az élelmiszergazdaság ezen fontos ágának további dinamikus fejlesztését.