

egyedáruság a közönség érdekeit igyekszik védeni, amikor az ellenőrzőjegy felragasztása előtt szakértő vegyészrel vizsgálattja meg a szaharint. Aki csempésztől vásárol, az mindig kiteszi magát a veszélynek, hogy „zsákban macskát“ vesz. A magyar szaharingyárnak száztízszeres vagy négyszáz-negyvenszeres szaharintablettái állami ellenőrzés mellett készülnek és bizonyára nem adnak majd ilyen panaszokra alkalmat.

Talán még az is érdekli az olvasót, hogyan lehet megállapítani, hogy valamely élelmiszer vagy ital cukorral vagy szaharinnal van-e édesítve. Az élelmiszervizsgáló vegyészek előírásaiban aránylag egyszerű ez az eljárás. Savval kell meg-savanyítani a mintát, azután éter és petroléter keverékével kell vízfürdőn melegtíteni, hogy a benne lévő szaharin oldódjék. Ez az oldókeverék a cukrot nem oldja. Ha tehát az oldatnak éter-petroléteres részét letöltjük

és az oldószert elpárologtatjuk, a maradéknak édes íze azt mutatja, hogy szaharin volt az anyagunkban.

Érdemes-e vajjon szaharint használni édesítéshez? Szükség törvényt bont, mondja a régi közmondás. Annyi bizonyos, hogy a szaharin, mint más mesterséges édesítőszer is, ártalmatlan vegyszer, viszont tápláló értéke nincsen, szervezetünk felvenni vagy átalakítani nem bírja, olyan állapotban távozik eltestünkől, mint amilyenben felvettük. Ezzel szemben az is tagadhatatlan, hogy kellemesebb édesízü teát hörpintgetni vagy édeskés ízű téstát majszolgatni, mint keserű folyadékot, vagy ízetlen süteményt. Azzal mindenesetre számolnunk kell, hogy a szaharin nem táplálóanyag, hanem inkább illúziót-keltő „fűszerféle“, ami a cukrot nem pótolja, legfeljebb az életet teszi édesebb ízűvé. A cukorbetegeknek azonban nélkülözhetetlen segítsége.

KÉT HOLLANDI kutató: Beynum J. és Pette J. vizsgálatakat végeztek a tej és a tejjől nagy légköri nyomás alatt való eltartásáról. Vizsgálataik során a tejet 4–5 fokon, 10 légköri nyomású oxigén alatt tárolták, mert ilyen körülmények mellett tapasztaltak rajta legkevesebb íz- és szagbeli elváltozást. Ha a tejet 80 fokon pasztörizték és utána tették ki a 10 légköri nyomásos oxigénnek, az elraktározott tejben a baktériumok szaporodása megállott. A baktériumok emellett a nyomás mellett még akkor sem indultak szaporodásnak, ha a hőmérsékletet 20 fokra, tehát a baktériumok számára kedvezőbb magasságra emelték fel.