

Szakozási kérdések

A szakirodalom osztályozására - Európában különösen, de például Japánban is - az ETO a leghasználatosabb rendszer. Sajnálatos, hogy egyes szakterületek az ETO-ban nincsenek kellőképpen kidolgozva, más területek osztályozása nem korszerű. Az ETO ezen hiányosságain könnyű segíteni: az ETO keretében, az ETQ jelzetalkotási szabályainak megfelelően kell a táblázat vonatkozó részét kiegészíteni vagy átdolgozni, azt javaslatként céljából a FID-nek megküldeni. Ez a lehetőség nem minden szakember előtt ismert, akik így az egyszerűbbnek vélt utat választva maguk építenek fel a tizedes vázra új rendszert. Az egyéni szakrend kérdésével kapcsolatos álláspontunk* változatlan fenntartása mellett, sőt ennek alátámasztására hasznosnak ítéljük e cikk leközlését terminológiai értéke mellett azért is, mert alkalmat nyújt a dokumentalistának és szakkönyvtárosnak megítélni a viszonylag új szakrend már induláskor meglévő átfedéseit és bizonytalanságait, másrészt alapot nyújthat - és ez feltétlen pozitívuma - egy az ETO-ba beilleszthető tejipari táblázat javaslatának felépítésére.

o

* MKT 1961.1.sz. I-II.p.

A TEJIPARI SZAKIRODALOM OSZTÁLYOZÁSA

A tej, tejfeldolgozás és a velük kapcsolatos alap- és műszaki tudományok irodalmának tanulmányozása, referálása és összefoglalása mindjobban bővül és terjed. Ez a tejtermeléssel foglalkozó mezőgazdasági szakemberek, a tej-, illetve tejfeldolgozó iparban tevékenykedők, a bel- és külkereskedelmi szakemberek, irányító, tervező és ellenőrző szervek stb. számára hasznos időmegtakarítást, állandó és folyamatos tájékozódást jelent. A kiterjedt dokumentáció mellett mindjobban szükségessé válik a tej és a tejipari szakirodalom összefoglalása és rendszerezése. Ez nemcsak a tejipari kutatóintézetek, hanem rövid időn belül a vállalatok és nagyvárosi üzemek feladata is lesz. Nem felesleges tehát megvizsgálni szakirodalmunk rendszerezésének kérdését sem. E téren nem kell úttörő munkát végezni, mivel jól bevált és több éve alkalmazott a SCHULZ által kidolgozott, ugynevezett Bibliotheca Lactis osztályozási rendszer. A Bibliotheca Lactis /BL/ rendszert a Német Szövetségi Köztársaságban megjelenő folyóiratok nagyrésze /pl. Milchwissenschaft, Molkerei- und Käserei Zeitung, Die Molkerei Zeitung - Welt der Milch/ rendszeresen alkalmazza. Az említett rendszer használata a német nyelven megjelenő szakfolyóiratokban teljesen elterjedt és így Ausztriában is elfogadott, amint arról a "Die österreichische Milchwirtschaft" c. osztrák szakfolyóirattól is meggyőződhetünk.

1959 július 1-től az NDK-ban megjelenő "Deutsche Milchwirtschaft" is folyamatosan használja referátumainak besorolására, illetve rendszerezésére. Ebben a folyóiratban először még külön fűzve, INFORMATIONSDIENST "MILCHWIRTSCHAFT" - Referate und Berichte -, címmel jelent meg. Ebben a kiadványban közzétették a folyóirat olvasóival a Bibliotheca Lactis részletes beosztását is. Azóta a folyóirat referátumait már ebben a rendszerben közlik és a lap szerves részeként adják közlére.

Mivel Magyarországon a tejipari irodalom rendezésére - bizonyos mértékig az igényeknek megfelelően - rendszer nem alakult ki és elfogadott osztályozás sincs, az alábbiakban ismertetjük az említett BL rendszert.

BIBLIOTHECA - LACTIS

/SCHULZ, M.E. szerint/

B L O Tej a mezőgazdaságban

00 osztály. Általános mezőgazdaság

pl. szakkönyvek /mezőgazdaság, botanika, zoológia/, takarmánytermelés, állattartás, mezőgazdasági épületek, tejelő állatok, a szarvasmarhán kívül: bőlény, juh, kecske, stb. igavonó állatok.

01 osztály. Szarvasmarha tenyésztés

pl. mesterséges megtermékenyítés, nemesítési kérdések, átörök-

Szakozási kérdések

lés, nevelés, állatfajták, szakkönyvek /állattenyésztés/.

02 osztály. Tejteljesítmény

pl. különböző állatfajták teljesítménye, törzskönyvezés.

03 osztály. Takarmány és takarmányozás

pl. takarmánykonzerválás, szilázs, vitaminok a takarmányban, vitaminos takarmányozás, takarmányhatás.

04 osztály. Tejtermelés

pl. fejés, fejőeszközök, fejőgépek, tejnyerés technikája, fejő-személyzet, tehénistálló és a tejnyerés bakteriológiája és higiénéje, tej szűrése.

05 osztály. Szarvasmarha tejképzése

pl. tejtermelés /fiziológiai-kémiai/, zsírszintézis stb., laktáció lefolyása, laktáció fiziológiája, takarmányátalakulás a tehén szervezetében, kolosztrum tej, bendőflóra.

06 osztály. Állatorvosi tudomány

pl. a tehén fiziológiája, érvizsgálatok, általános állatorvostudomány, állatorvosi bakteriológia, szarvasmarha járványok és leküzdésük.

07 osztály. Tejkezelés a gazdaságban

pl. hűtés, gyűjtés, szállítás, főelőzőállomások, vajgyártás a gazdaságban, paraszti sajtgártás.

08 osztály. Tejtermékek főletetése

pl. főletetés haszonállatokkal. /Borjak, vágómarhák, tyukok, sertések stb./

09 osztály. Gazdasági kérdések. /Mezőgazdaság/

pl. tejtermelési kérdések, termelői tejár.

B L 1 Tej és táplálkozás

10 osztály. Általános táplálkozási kérdések

Fejenkénti tej- és tejtermékfogyasztás.

pl. szakkönyvek, /táplálkozás-fiziológia, biokémia/, kalória-tartalom, iskolatej, csoportos élelmezés, tej a háztartásban, receptkönyvek.

11 osztály. A laktáció fiziológiája és a laktációs hormonok

pl. általában; ember és emlős állatok a szarvasmarha kivételével.

- 12 osztály. A meleg éghajlatu országok tejgazdasága
pl. bivaly-, juh-, kecsketej és táplálkozási kérdések.
- 13 osztály. Anyatej
- 14 osztály. Tápérték és diéta
pl. tejből készült diétikus tejtermékek, tejből készült gyógyszer-
szerek, kazein hidrolizátumok, állatkísérletek tejtermékekkel,
tejfeldolgozás és tápérték.
- 15 osztály. Csecsemő- és gyermektáplálkozás
pl. gyermekejtejkészítmények, gyermektápszerek, csecsemők bélfiló-
rája.
- 16 osztály. Embergyógyászat
pl. orvosi bakteriológia, tej és tejtermékek okozta betegségek.
- 17 osztály. Élelmiszeralapanyagok biokémiája
pl. fehérjék, zsírok, szénhidrátok, ásványi sók.
- 18 osztály. Hatóanyagok biokémiája
pl. vitaminok, hormonok, enzimek, szag- és ízanyagok stb.
- 19 osztály. A tejes és tejtermékes táplálkozás gazdasági kérdései
pl. tejtermékek vásárlására fordított kiadások, fogyasztók meg-
kérdése stb.

B L 2 Tejtermékek vizsgálata

- 20 osztály. Általános vizsgálati technika
pl. szakirodalom, laboratórium feladatai, mintavétel, tejminták
tartósítása, érzékszervi vizsgálatok, szennyvizsgálat.
- 21 osztály. Tej- és tejtermékek kémiája
pl. tejkémiai és általános kémiai szakkönyvek; tej összetétele,
beleértve az egészségi állapot befolyását; takarmányozás, éghaj-
lat stb. a tej és tejalkotók kémiai reakciói, átalakulásai.
- 22 osztály. Vizsgálati módszerek a tej és tejtermékek kémiájához
pl. szakkönyvek a vizsgálati módszerekről, anyagösszetétel meg-
állapítása.
- 23 osztály. Vitaminok, hormonok és enzimek vizsgálata
pl. vizsgálati módszerek, tartalmuk a tejben és tejtermékekben.
- 24 osztály. Tej és tejtermékek radiókémiája
pl. radioaktivitás, izotópok alkalmazása, ionizáló sugarak okozta

Szakozási kérdések

ta változások, radioaktív elemek a tejben.

25 osztály. Fizika és vizsgálati módszerek a tej és tejtermékek fizikájához

pl. állag és fizikai állandók meghatározása, szerkezet, hő hatására bekövetkező alvadás, kolloid állapot.

26 osztály. Tej és tejtermékek mikrobiológiája

27 osztály. Mikrobiológiai vizsgálati módszerek

pl. mikroorganizmusok közvetlen és közvetett kimutatása, csíraszámolás, kóli kimutatás, redukciós próbák, tápanyagok.

28 osztály. Laboratóriumi berendezés

pl. laborfelszerelés, berendezések, műszaki modell-létesítmények.

29 osztály. A vizsgálatok gazdasági értékelése

pl. tejüzemek felügyelete, tanácsadás tejüzemek számára, minőségértékelés, vizsgálati jelentés, összetételre vonatkozó törvényes követelmények, laboratóriumi költségek, élelmiszerfelügyelet.

B L 3 Fogyasztási tej

30 osztály. Általános fogyasztási tej kérdések

pl. szakkönyvek, fogyasztási tej higiéné.

31 osztály. Tejtájtétel

pl. tejtisztítás, csurgalék tej, házhoz szállított tej, előtárolás, tejkimérési kérdések.

32 osztály. Különböző tejfajták

pl. nyerstej és kezelése, kiváló minőségű tej, tejfajták /különböző országokban/.

33 osztály. Pasztörözött tej és előállítása

pl. kiegészítő kezelési eljárással pasztörözött tej,
pl. besugározott, homogenizált, vitaminozott tej, tejtárolás, palackozott tej készítése.

34 osztály. Fogyasztási tej speciális kémiaja

pl. pasztörözés kimutatása, hőkezelés okozta kémiai tejlváltozások, tejhibák, tejhamisítás kimutatása.

35 osztály. A fogyasztási tej speciális fizikája

pl. felfülbőződés, centrifugás csírátlantítás, ultrahang kezelés, homogenizálás, elektromos savtalanítás.

- 36 osztály. A fogyasztási tej speciális mikrobiológiája
pl. bakteriológiai pasztörizációs effektus, hőrezisztencia, csirae-
tartalom és eltarthatóság, patogén csirák és megsemmisítésük.
- 37 osztály. Tartós tej
pl. sterilizett, konzervált tej, oxigén kezelés, peroxidkataláz
tej, fagyasztott tej.
- 38 osztály. Egyéb tejtípusok
pl. fölözött fogyasztási tej, tejportej, zsirszegény fogyasztá-
si tej, mütej, növényi tej.
- 39 osztály. Gazdasági kérdések /fogyasztási tej/
pl. fogyasztási tej statisztika, fogyasztási tej kalkuláció, fo-
gyasztási tej törvényhozás, fogyasztási tej vizsgálat, tejelosz-
tás.
- B L 4 Vaj és zsirok
- 40 osztály. Általános vajüzemi problémák
pl. szakkönyvek /vaj/
- 41 osztály. Tejszin
pl. fölözés /fölözés élessége/, centrifuga-izsap, kávétejszin,
habtejszin, sterilizett tejszin, plasztikus tejszin, homogeni-
zált tejszin.
- 42 osztály. Vajüzemi tejszin kezelés
pl. tejszinérlelés, savanyító, vajaroma-képződés, vajüzemi tej-
szin semlegesítése, tejszin-gáztalanítás, savószin kezelés.
- 43 osztály. Vajgyártás
pl. vajgyártási eljárások, vajfajták, gyurási eljárások, sózás.
- 44 osztály. Tejszin és vaj speciális kémiája
pl. vajaroma-meghatározás, összetétel, vajhibák /kémiai eredetű-
ek/, takarmány hatása a vaj izére, vajzsir kémiai állandói, zsir-
romlás, antioxidánsok.
- 45 osztály. Tejszin és vaj speciális fizikája
pl. vaj fizikai állandói, vajhibák /fizikai eredetűek/, köpülé-
si elméletek, a vaj fizikai képe, víz és zsireloszlás, vaj le-
vegőtartalma.
- 46 osztály. Tejszin és vaj speciális mikrobiológiája
pl. vajhibák /bakteriológiai eredetűek/, savanyítók bakterioló-
giája.

47 osztály. Vaj csomagolása és eltarthatósága

pl. megjelölés, tárolás, minőség, steril vaj, adagolt vaj, tartós vaj.

48 osztály. Vajból vagy más zsirból készült termékek

pl. vajpor, margarin, egyéb zsirok, műtejszín, majonéz, zsirtartalmu kenyérre kenhető étel, visszaállított vaj.

49 osztály. Vajgyártás gazdasági kérdései

pl. vaj-zsir mérleg, vajköltség kalkulációk, vajpiac, vaj törvényhozás, vajvizsgálatok.

B L 5 Sajt és kazein

50 osztály. Sajttej

pl. általános sajtüzemi kérdések, szakkönyvek /sajt/, a tej sajtgyártási alkalmassága, pl. szilázs-tej, antibiotikum tartalmu tej, nehezen oltódó tej.

51 osztály. Sajtgyártás

pl. az ústej beállítása, pasztörözése és beoltása, savanyítási technika, sajtkézelés és tárolás, kéregkezelés, sajtcsomagolás.

52 osztály. Sajtfajták

pl. speciális gyártástechnológiák és meghatározások.

53 osztály. Ömlesztett sajt

pl. sajtkészítmények is, főtt sajt.

54 osztály. Sajt speciális kémiája

pl. sajtgyártás ellenőrzése /kémiai/, sajtösszetétel, sajtérés /kémiai/, pasztörözöttség kimutatása sajtban, sajthibák /kémiai/, oltóhatás /kémiai/.

55 osztály. Sajt speciális fizikája

pl. sajtgyártás ellenőrzése /fizikai/, a sajt állománya, sajt fizikai állandói, sajthibák /fizikai/, oltóhatás /fizikai/.

56 osztály. Sajt speciális mikrobiológiája

pl. sajtgyártás ellenőrzése /mikrobiológiai/, sajtkulturák mikrobiológiája, sajthibák /mikrobiológiai/.

57 osztály. Tartós kazeintartalmu termékek

pl. sajtpor, kazeingyártás- és feldolgozás, kazeinszálak, technikai kazein, étkezési kazein, sajtüzemi kazein, kazein kezelése, kazeinből készült termékek.

- 58 osztály. Sajtból és ömlesztett sajtból készült termékek
pl. sajtos élelmiszerek, élelmiszerek sajttal, sajtpor, margarin-sajt, szója-sajt.
- 59 osztály. Gazdasági kérdések /sajt/
pl. sajt kalkuláció, sajt piac, sajt vizsgálat, osztályozás, sajt-törvényhozás.

B L 6 Speciális tejtermékek

- 60 osztály. Melléktermékek /általános/
pl. szakkönyvek /tejtermékek, a vaj és sajt kivételével/.
- 61 osztály. Savanyu tejfajták
pl. yoghurt, kefir, iró, acidofilus-tej.
- 62 osztály. Tejesitalok
pl. kakaó, maláta-tej, tejpezsgő.
- 63 osztály. Fagylalt
pl. fagyasztási eljárások, fagylaltfajták és előállításuk.
- 64 osztály. Sűrített tejtermékek
pl. evaporált tej, cukrozott kondenztejt, kondenztejt sterilizése.
- 65 osztály. Száritott tejtermékek
pl. teljes tejpör, sovány tejpör, irópör, tejszinpör, száritási eljárások, tejpör csomagolása, tejpör alkalmazása.
- 66 osztály. Savó és savótermékek
pl. tejcukor, galaktóz, tejsav, savósajt, alkohol.
- 67 osztály. Tejipari melléküzemek
pl. különleges termékek, burgonyagőzölés, répaszirupelőállítás, citruszlé.
- 68 osztály. Tejes élelmiszerek. /Élelmiszerek tejjel/
pl. sütési segédeszközök, tojás pótló, sütemények, kenyér, tésztaárúk, tejcokoládé.
- 69 osztály. Gazdasági kérdések /melléktermékek/
pl. kalkuláció.

B L 7 Építészet és gépészet

70 osztály. Tejipari építészet

pl. általános szakkönyvek /építészet és géptan/, falburkolatok, szigetelés, hűtőtérépítkezés, klimaberendezések.

71 osztály. Viz- és szennyvizberendezések

pl. vizellátás- és vizelőkészítő berendezés, szennyvizeltávolítás.

72 osztály. Anyagismeret és műhelyek

pl. korrózió, műhelyek, beleértve a kocsiparkot.

73 osztály. Energiaellátás

pl. gőzellátás, gőzgépek, tüzelés, hűtőkalória-ellátás, hűtőgépek, hűtőközeg, jég hűtési célra, elektromos berendezések.

74 osztály. Általános tejipari eszközök és berendezések

pl. tejeskannák, tartályok, keverőműhelyek, szeparátorok, armatúrák, mérőeszközök, szivattyúk, kannatisztító gépek.

75 osztály. Fogyasztási tej kezelő és csomagolóberendezések

pl. csírátlantító berendezések, pasztörizáló berendezések, hűtők, homogenizáló gépek, palackmosók.

76 osztály. Vajázó berendezések

pl. tejszínérlelő, tejszínpasztőr, tejszín kigázosító, vajgyártó berendezések, vajcsomagológépek.

77 osztály. Sajtüzemi berendezések

pl. sajtkádák és sajtkészítők, sajtfarmák, sajtgyártási eszközök, sajtcsomagoló gépek, sajttároló helyiségek /műszaki berendezések/.

78 osztály. Gépek speciális termékekhez

pl. elpárologtató, szárítóberendezések, sterilizáló berendezések, adagoló és zárógépek, őrlőberendezések, fagylaltgyártó berendezések.

79 osztály. Gazdasági kérdések./Építészet és géptan./

pl. építési költségek, gépköltségek, energiaköltségek, balesetvédelem.

B L 8 Tejipari segédanyagok

80 osztály. Segédanyagok és segéd eljárások

pl. szakkönyvek /tejipari segédanyagok/, aszeptikus munkák, szűrőanyagok, munkaruha, légszűrőtlanítás.

81 osztály. Viz

pl. vízvizsgálat, hűtő-oldat /sólé/, ioncserélők.

82 osztály. Műszaki olajok és zsírok

pl. fejőzsír, sajtviasz, paraffin, műanyag diszperziók, mázoló-festékek, fa- és fémvédőszerek.

83 osztály. Tüzelőanyagok - levegő

pl. szén, fűtőolaj /vizsgálat és összetétel/, üzemanyagok is.

84 osztály. Tisztítás és fertőtlenítés

pl. kannatisztítás, palacktisztítás, gőzsterilizálás, ultraibolya csírátlantítás, tisztító és fertőtlenítőszerek.

85 osztály. Csomagolóanyag

pl. ládák, papír, fóliák, palackok, palackzárok, "egyszeri" csomagolások, dobozok.

86 osztály. Enzim-preparátumok

pl. oltóextraktok, oltópor, oltóvizsgálat, kataláz, preparátumok.

87 osztály. Élelmiszer adalékok

pl. só, élelmiszerfestékek, vajfesték, sajtfesték, konzerválószerk, salétrom, fűszerek, kolloidok /sűrítő anyagok/, stabilizátorok, emulgátorok.

88 osztály. Idegen anyag maradványok a tejben

pl. véletlen, vagy műszakilag elkerülhetetlen antibiotikum maradványok, tisztító- és fertőtlenítőszerek, növényvédőszerek, rovarirtók stb. és ezek kimutatása.

89 osztály. Gazdasági kérdések /tejipari segédanyagok/

B L 9 Általános tejgazdaság. /Szervezés és ügykezelés/

90 osztály. Tejgazdasági szakirodalom

pl. Szakkönyvek és folyóiratok az egész tejgazdaságról, tejgazdaság története, bibliográfiák.

91 osztály. Hírek

személyekről, cégekről, szövetségekről, kiállításokról, gyűlésekről.

- 92 osztály. Tejgazdaság, országok szerint rendezve
pl. különböző országok, utibeszámolók, világgazdaság.
- 93 osztály. Gazdaságpolitika
pl. szövetségi tevékenység, szövetkezeti rendszer, szakszervezeti munka, piacgazdaság, piaci rendtartás, segélyek, vámpolitika.
- 94 osztály. Törvények és jogi kérdések
pl. élelmiszer törvény, szabadalmi törvény, munkatörvény, egészségügy, perek.
- 95 osztály. Oktatás és kutatás
pl. oktatási módok, kutató-, kísérleti- és tanintézetek, kutatási problémák.
- 96 osztály. Statisztika
pl. statisztikai jelentések, kézikönyvek, táblázatok.
- 97 osztály. Kereskedelem és eladás
pl. Kereskedelem, áralakulás, forgalmi propaganda, eladás, beleértve az árusító berendezéseket, mint tejboltok, tejbárok, elárusító automaták, eladási módszerek.
- 98 osztály. Üzemszervezés
pl. tervezés és szerkezet, bértarifa és személyi kérdések, hivatalsszervezés.
- 99 osztály. Számvitel
pl. üzemszámlálás, könyvelési költségfajták, kalkuláció, adókérdések.

A BL rendszer 10 csoportra tagozódik, amelyek egy-egy feldolgozási iparágat, termékfeleséget /pl. sajtgártás, különleges tejtermékek/, illetve egységes tejipari szakterületet /pl. építészet, gépészet, segédanyagok/ foglalnak magukba. A csoportokon belül további tíz osztály van - tehát az egész BL száz osztályból áll -, ezek a csoportok rendszeres felosztását biztosítják. Az osztályok számával az egyes szakterületek kifejezetten meghatározhatók, például a BL 53 osztály az "Ömlesztett sajt"-ot foglalja magában.

A tárgyalt rendszer szerinti osztályozás természetesen még több változáson fog átmenni, mint ahogy már idáig is szükséges volt rajta bizonyos módosításokat végrehajtani. Ilyen módosítás elvégzését indokolta többek közt pl. az automatika nagyfokú fejlődése és a tej radioaktív szennyeződése és ennek vizsgálata is. A 100 osztállyal rendelkező BL rendszer ilyen módosításaira, minden bizonnyal a jövőben is sor kerül és a rendszer az ilyen módosítási lehetőségeket magában is foglalja.

A Bibliotheca Lactis szerinti osztályozás mindinkább terjed. Megemlíthető, hogy Indiában alkalmazásának megkönnyítésére hindi nyelvre is lefordították és közreadták. A XVI. Nemzetközi Tejgazdasági Kongresszus anyagát a BL alapján rendszerezve is kiadták. Az említett osztályozás előnyeit a szakemberek sok vonatkozásban tárgyalják, és dokumentációs rendszerezéshez is alapul veszik. Az NDK-ban ETO és BL jelzőszám szerint rendezik a tejipari dokumentációt. A három éves használat során számos értékes tapasztalatra tettek szert.

A fentiekben vázolt rendszer felhasználása és elterjedése a tejipari szakirodalom tanulmányozói és könyvtárosai számára hazánkban is segítséget nyújthat.

KACSKOVICS Miklós

