

A MAGYAR ÉLELMISZERIPARI
SZAKIRODALOM BIBLIOGRÁFIÁJA

A magyar ipari szakirodalom tulnyomó része még feltáratlan. Ennek oka részint az anyag hozzáférhetetlensége, részint pedig az az álláspont, amely a múlt ipari eredményeit a műszak- és ipartörténeti kutatás körébe utalja, mondván, hogy a technikai fejlődés mai üteme mindig és csak is a legkorszerűbbet igényli.

A magyar élelmiszeripar mintegy másfélévszázados szakirodalmi hagyományainak feltárása - melyet néhány évvel ezelőtt az élelmiszeripar tudományos egyesületének kezdeményezésére egy lelkes gyűjtőgárda hajtott végre, e sorok írójának irányítása mellett - mint technikai eredményt valóban csak egy nagy empirikus adathalmazt hozott felszínre. Mégis olyan cselekedet volt, mely az ipar számos területén jelentős ihletést adott a dolgozók szakmai tudásának fejlesztésére, a termelékenység fokozására, a kutatás és oktatás területén pedig a régi magyar tudományos és gyakorlati eredmények fokozottabb megbecsüléséhez vezetett.

A kitűzött feladatterv értelmében a Bibliográfia öt fővárosi könyvtár /Országos Széchenyi Könyvtár, Országos Műszaki Könyvtár, Országos Mezőgazdasági Könyvtár, Műszaki Egyetem Központi Könyvtára, Magyar Tudományos Akadémia Könyvtára/ állományilag egymástól eléggé elütő és így bizonyos fókig egymást kiegészítő anyaga alapján az élelmiszeripart elsősorban műszakilag érintő, magyarországi kiadású, ténylegesen meglévő szakkönyv- és folyóiratanyag, valamint - 1915-től fogva - az OMK magyar szabadalmi leírásainak címeit tartalmazza, a mindenkori könyvtári felvételi hely megjelölésével. A folyóiratanyag összeállításakor másfélezernél több lapot néztünk át, míg a ténylegesen feldolgozott 304 magyar folyóiratot kiválogattuk; az egyik könyvtárban esetleg hiányzó évfolyamokat a többi könyvtár állományából igyekeztünk pótolni.

A mintegy 35.000 címre terjedő anyaggyűjtemény legkorábbi szakirodalmi adatai az 1796. évi "Magyar Ujság"-ból valók /más címe: "Gazdaságot Tzélozó Ujság", vagy "Vi'sgálódó Magyar Gazda", "A Mezeigazdaságot és Szorgalmatosságot tárgyazó Magyar Ujság, külömbkülönbféle Hasznos és Kelemtes Réztáblákra mettzett Rajzolatokkal."/ A legutolsó adatok 1952 december 31-éről valók. Az anyag tulnyomórészt folyóiratcikk, könyv alig párszáz, szabadalom mintegy 3000.

Az egyes címek felépítése: 1. folyóiratcikkeknel a szerző neve, a cikk címe, a folyóirat címe, kötetszám, évszám, /füzetszám/, oldaltól-oldalig, lelőhely rövidítése; 2. könyveknél a szerző neve, a könyv címe, a kiadás helye, évre, összes oldalszám, lelőhely rövidítése. A szabadalmi leírásoknál is hasonló alapon jártunk el.

Az anyag megválogatásánál és a gyűjtőbrigád instrualásánál bonyolultabb feladat volt a Bibliográfia tárgyának helyes elhatárolása. Más helyütt /MKT. 1958:1/ rámutattunk már arra, hogy az ETO - a könyvtárügynek ma nélkülözhetetlen, sőt a maga nemében páratlan rendszere - éppen élelmiszeripari tekintetben nem áttekinthetően tagolt. Magának az élelmiszeriparnak, mint fogalomkörnek kialakulása is jóval későbbi, mint e rendszeré. Az élelmiszeripar a régi empirikus, konyhai-receptura színvonalról az elmúlt félévszázadban emelkedett az önálló tudomány- és iparág rangjára: sajátos profiljának, különösen az élelmiszeripari technológia profiljának kialakulását azonban erősen hátráltatja az említett eredet, mely egyrészt az általános kémia és kémiai technológiára, másrészt a fizikára és a gépészeti technikára mutat vissza. Ez a hibrid fogalom, melyet - a mezőgazdasági konnotációk elkerülésére - a németek "Verfahrenstechnik"-nek neveznek, külföldi bibliográfiákban a nagyon elegyes "Mezőgazdasági és élelmiszeriparok" gyűjtőnév alá került, miután az ETO-nak azt az elvét, mely az élelmiszeripar nyersanyagait /DK 633-tól 637-ig, a tejfeldolgozás kivételével/ azok feldolgozásától /DK 663-tól 665-ig/ elválasztja, nem tudták áttörni.

De magának az ipar belső strukturájának megváltozása is megnehezíti az ETO felhasználását egy nagy és heterogén anyag rendszerező elve gyanánt. Az "Italok ipara", "Élvezeti cikkek ipara", "Szilárd élelmiszerek előállítás; konzervipar", ma elavult kategóriák az egész világon. Emellett egész egységes nagyiparok szakirodalma végzetesen széttago-lódik: pl. az édesiparé DK 633.74 kakaó-növény, 663.67 fagy-laltipar, 663.91 kakaó, csokoládé, 664.146 cukorkafélék, 664.67/.68 mézeskalács, cukrászati lisztesáru, esetleg keksz - utóbbiak a cukoripar alá rendelve.

Ezek miatt foglaltunk állást a Bibliográfia rendezésekor az élelmiszeripari szakirodalom egységes, gyakorlati, de természetesen kísérleti jellegű rendszerezése mellett. Ez a következő:

A teljes élelmiszeripar 28, egyenlő rendértékű iparágra oszlik, melyeket az egészségszámok sora jelez:

- 0 Az élelmiszeripar általában
- 1 Tárház-, malom- és hántolóipar
- 2 Sütőipar
- 3 Tészta- és tápszeripar
- 4 Keményítőipar
- 5 Cukoripar
- 6 Édesipar
- 7 Malátaipar
- 8 Kávészeripar
- 9 Szeszipar
- 10 Élesztőipar
- 11 Pálinka-, rum- és likőripar
- 12 Söripar
- 13 Borászat
- 14 Ecetipar és egyéb erjedési iparok
- 15 Tejipar
- 16 Hűtő- és gyorsfagyasztóipar
- 17 Hus- és halipar
- 18 Baromfiipar
- 19 Növényolaj- és állati zsiradék- és zsírpipar
- 20 Tartósítóipar
- 21 Tea, Kávé
- 22 Paprika-, fűszer- és zamatosítóanyag-ipar
- 23 Ásványi- és szikvizipar
- 24 Dohányipar
- 25 Szappanipar és -zsírbontás
- 26 Háztartásvegyipar
- 27 Illóolaj-, illatszert- és esszenciaipar.

Minden iparágban szigorúan egységes csoportbeosztást hajtottunk végre az alábbiak szerint:

- .0 Az iparág egészére vonatkozó, általános és történelmi művek
- .1 Az iparág nyers- és segédanyagai
- .2 Gyártástechnológia
- .3 Épület, helyiség
- .4 Berendezés, felszerelés, energiaellátás
- .5 Késztermékek, csomagolás, raktározás.
- .6 Melléktermékek, hulladékok

- .7 Üzemellenőrzés, vizsgálati és minősítési mód-
szerek
- .8 Elmélet, műszaki tervezés és szervezés
- .9 Gazdasági és szociális kérdések, statisztika.

Az így nyert összetett jelzetekhez kétszámjegyű bibliográfiai helyszám csatlakozik, melyet a katalógus tüntet fel. Eszerint pl.:

- 0.4.02 Energia- és hőgazdálkodás az élelmiszeri-
parban
- 5.2.00 Cukoripari gyártástechnológia általában
- 17.1.06 Hal, mint a halipar nyersanyaga
- 24.8.04 Dohányipari elméleti technológia, stb.

Ha a cédulaanyag nem lett volna számszerűleg olyan egyenlőtlen eloszlású, a jelzetek első két tagjában követett rendező elvet természetesen végigvihettük volna a csatlakozó bibliográfiai helyszámokban is. ez azonban nem történt meg. Hasonló jellegű rendezésnél - és nem egy olyan ipar van, melynek strukturája az élelmiszeriparéhoz hasonló - ezt az elvet tanácsos következetesen végigvinni, tekintet nélkül az anyag várható számszerűségére.

A fentiek alapján rendszerezett anyag statisztikai megoszlása fényt vet arra a ma is fennálló körülményre, hogy az élelmiszeripar egyes ágainak a mezőgazdasági termeléssel való érdekkapcsolata - mint az egyébként kézenfekvő is - nem egyforma arányú. Ha tehát elvül el is fogadtuk azt, hogy a felvétel általában ott kezdődik, ahol a nyersanyag "az ipar területére lép" - tehát pl. a begyűjtött nyersanyag raktározásánál - ezt az elvet át kellett törnünk a kifejezetten élelmiszeripari növények / cikória, cukorrépa, cukorcirok, dohány, komló, paradicsom, sörárpa/ esetében. Az e növények termesztésével kapcsolatban talált anyagot a Bibliográfia mind tartalmazza. A többi - mezőgazdasági és állattenyésztési - nyersanyagnál az említett elhatárolás viszont abban jut kifejezésre, hogy az ezeknek az anyagoknak a feldolgozással kapcsolatos minőségét érintő szakirodalmat felvettük, a menyiséggel, illetőleg hozammal kapcsolatos szempontokat pedig - mint nem közvetlenül az iparra tartozókat - mellőztük. Az ellenkező oldalon a határt ott húztuk meg, ahol az iparág kész- vagy melléktermékei az ipar területéről a valóságban, vagy képletesen "kilépnek". A termékek gyári minőségvizsgálatát, egészségügyi vonatkozásait, csomagolását, raktározását, szállítását tehát még felvettük, míg nem-élelmiszeripari felhasználásuk /pl. cukorgyári melasz mint takarmány/ már kívül esik a Bibliográfia körén.

Mennyiségileg a borászat, tárház-, malom- és hántolóipar, tejipar, cukoripar és dohányipar magyar szakirodalmában halad elől, ebben a sorrendben. A két utóbbi ipar azonban csak azért zárkózik ide fel, mert - mint említettük - a nyersanyagaikkal kapcsolatos teljes irodalom is képviselve van. Mennyiségileg legszerényebb - a családi monopóliumok örökségeként - a tészta- és tápszeripar, a kávésszeripar, a tea és a kávé szakirodalmában; ugyancsak feltűnő kicsiny a keményítő, a maláta- és az élesztőiparé.

Legnagyobb gyártástechnológiai irodalma a borászatnak és a malomiparnak van; gépi berendezések tekintetében a malomipar, üzemellenőrzési módszerekben és elméleti irodalomban a cukoripar és a tejipar mutatja a legnagyobb számokat. A mennyiségi szempont persze nem jelent egyben értékelést is.

A gyűjtemény - melyet a Cukoripari Kutatóintézet könyvtára őriz - csak részben jelent meg nyomtatásban. Közzétették a húsipar, sütő-, tészta- és tápszeripar, a cukoripar, a növényolaj-, szappan-, háztartásvegyipar, valamint az illatszeripari szakirodalom bibliográfiáját.

Dr. Falvai Alfréd

- x - x - x -