

Tiszta a folyó vize

## Tisza-kutatók tanácskozása

Kétnapos tanácskozásra ült össze tegnap, pénteken az MTA szegedi bizottsága székházában a Tisza-kutató Bizottság. Dr. Horváth Imre tanszékvezető egyetemi tanár, a bizottság elnöke megnyitójában emlékeztetett arra, hogy az anketon elhangzó 22 előadás többsége a munkacsoport fő kutatási területéhez: a leendő és meglévő vízlépcsők körzetének vizsgálatához kapcsolódik.

A lakosság, az ipar és a mezőgazdaság vízszükségletének biztosítása vizártározók létesítésére, illetve a meglévő tározók fejlesztésére ösztönzi a szakembereket. Az ország friss víz felhasználása jelenleg 6 millió köb-

méter, 1980-ig legalább kétszer ennyi mennyiségű vízre lesz szükség. A víz tisztaságának megőrzése létfontosságú. A Tisza-kutató Bizottság kutatásai a gyakorlatban igyekeznek megállapítani, milyen hatással van a mezőgazdasági és az ipari szennyezés a víz biológiai egyensúlyára, mennyiben változtatnak a tiszai víz minőségén a mellékfolyók. Kutatják az emberi beavatkozás hatását az élővizekre.

Tegnap 11 diavetítéssel, képekkel, grafikonokkal illusztrált előadás hangzott el. Szó esett egyebek között a Tisza vízének jelenlegi ál-

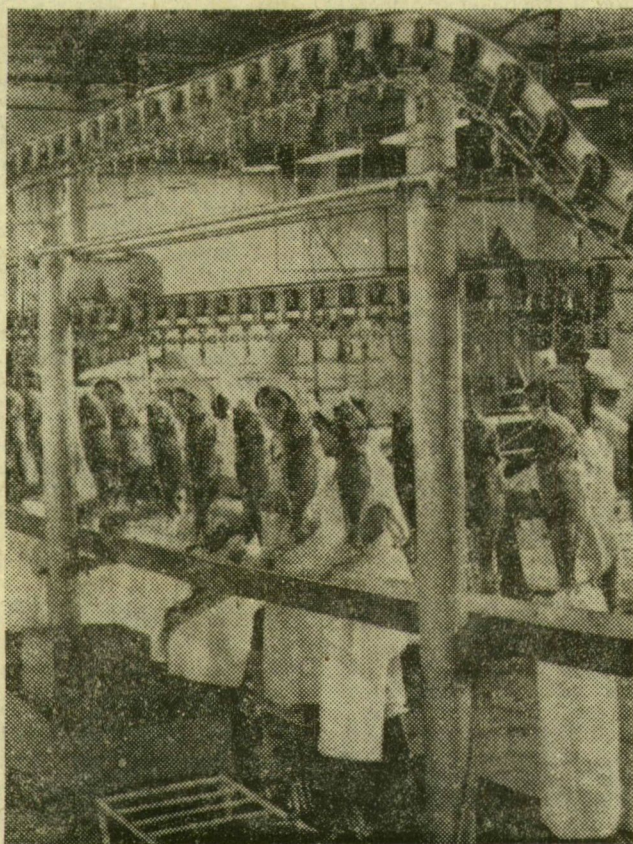
apotáról. Megállapították, hogy a folyó vize általában jó minőségű, tiszta, noha egyes szakaszain szennyeződések is kimutathatók. A folyóban levő baktériumok gondoskodnak a víz öntisztulásáról mindaddig, amíg valamiféle beavatkozás fel nem billenti a víz biológiai egyensúlyát.

A tanácskozás ma, szombaton folytatódik. A referensek többek között az utótisztító tőrendszerek hidrobiológiai, kémiai vizsgálatának eredményeit ismertetik. A Tisza-kutatók tavalyi eredményeiről, a munkacsoport idei feladatairól dr. Marián Miklós egyetemi tanár tájékoztatta.

## Halkopasztók

Mosolygónivaló ember az, aki annyira járatlan a főzési tudományokban, hogy még a halat is kopsztja. Eddig legalábbis így gondoltuk. A Szegedi Konzervgyár halfeldolgozó csarnokában biztosan megharagudnának, ha kinevetnénk munkájukat. Pedig szó, ami szó, itt kopsztják a halakat. Nem csúfolnivaló ez, mert így sokkal olcsóbb, mint a szokásos módon, vagy a nota szerint kis bicskával kapargatják a hal pikkelyét.

Azért nem úgy kell elképzelnünk a halkopasztást, hogy ülnek körben az asszonyok és egyenként szedegetik a pöttyöket a busákról. Mert ez valóban unalmas és hosszadalmas munka lenne. Ezt még a szakmáját szerető halászároktól se kívánhatják el senki.



Mi közül a halkopasztáshoz meg a konzervgyárhoz a filézőknek. Annyi, hogy a kopsztás ötlete az ő munkájukból származik. Ugyanis próbálgatták a szegedi üzemen is hagyományos módon megnyúzni a növényevő halakat, de a bőr meg a pikkely megmakacsolta magát és nem jött le.

Üzemi tanácskozásokon, munkaértekezleteken a dolgozók mindig hozzátettek valamit az elképzelésekhez, míg végül úgy döntöttek, felújítják a halüzemet, ahol majd lerántják a bőrt a halakról. Tóth István, a főzeléküzem vezetője arra a kérdésre, hogy miért is szükséges kopsztani a halat, ezt válaszolta:

— A fogyasztók, a vásárlók igénye miatt, ugyanis nem szép látvány a halkészítményekben a halak fekete bőre.

Majd kiderült, hogy nem is kerül sok pénzbe az eljárás, amit nemrégiben valósítottak meg. Összesen 250 ezer forintba került, a haszna annál nagyobb, s 40 vagonnal több halat dolgozhatnak fel évente, mint korábban.

A targoncáról beöntik a halakat a tárolóedénybe, majd mozgólépcső-szerűséggel viszik őket a kopsztóba. Hasonló elv szerint működik, mint az üzemi konyhában használatos burgonyahámzó. A henger alján a hullámos tárcsa, amikor elforog, egymáshoz és a karburandummal bevont palásthoz dörzsöli a halakat. Pikkelyeltávolításnak nevezik ezt szakszóval. Két perc múlva 60 kiló hámozott hal ömlik ki a kopsztóból.

Mondhatnánk azt is, lám, milyen egyszerű ez az egész. — Nem ez a lényege a halfeldolgozó vonalnak, hanem a konvenjor — mutatja az üzemi vezető a hajlítót vassínekét, ahol fényes pálcikákon egymás mellé agatva, szép lassan utaznak a

halak a libegőn. — Ez az, ami a vaspályának a lényege.

A mozgó pálya beleviszi a halakat a forró vízbe, és emberi kéz beavatkozása nélkül ki is emeli, mert egyenletes sebességgel megy körbe. Kapnak közben forró fűdőt, majd hideg zuhanyt, így megráncosodik a busák bőre, és lánckesztyűvel gyorsan lerántják a bőrüket. A szalag viszi tovább a halat. A pálya újabb részén késsel pillanatok alatt felbontják, s metszőollóval levágják az uszonyát.

— Nem tökéletes még a pálya — mondja az üzemi vezető. — Erre munka közben jöttünk rá. Most kísérleteznek a tmk-sok olyan pneumatikus levegőnyomással működő metszőollóval, amivel könnyebben el tudjuk távolítani az uszonyokat és a hal farkát is levághatjuk vele.

Most még bárdal külön végzik ezt a műveletet.

Nyolcfajta halételnek szelelik, darabolják itt a busákat meg a tükörpontyokat. Az egyik műszak különleges halpaprikást készít. Úgyes kezű asszonyok sózzák, fűszerezik, ízesítik, porciózzák a fémdobozokba a halszeleteket, majd a vonal végén lezárják, száz vekkerórányi dobozba 29–30 kiló nyers halat használnak, ez a norma, erre ügyel mindenki.

— Több szocialista brigád dolgozik itt — mondja Apró Irén, amikor a dobozáró lapkákat beleteszi a gépbe.

— Én a Zója ifjúsági brigádban vagyok, és azt ajánlottuk fel, hogy kevesebb hulladékkal dolgozzunk.

Papp Rozália, a Felszabadulás szocialista brigád vezetője az anyagnorma-megtakarítást emelte első helyre a vállalásaik közül.

Különböző is úgy dolgoznak, ahogy az előírás kéri. Előnyükön remélik, sikerül elérniük, hogy naponta műszakonként 80 mázsza élő halat feldolgozzanak, 20 mázsával többet az eddiginél. Így két év alatt a nyereségből megtérül a befektetés, s a Szegedi Konzervgyárban nem bánják, ha megmosolyogják őket, mert kopsztják a halakat.

Majoros Tibor

## A kazánjavító szövetkezet negyedszázada

Tizennyolc ember alakította 1952 tavaszán a Szegedi Kazánjavító Ipari Szövetkezetet. Többször átszervezték a szövetkezetet az igények változása miatt, de a fő profil mindvégig a kazánjavítás volt. Jelenleg csaknem kétszáz éves létszámmal dolgoznak, jóformán az ország egész területén. Berendezések javításában, eszközök gyártásában állandó partnere a szövetkezet a FÜTÖBER-nek, a Láng Gépgyárnak, az Április 4. Műveknek. Földéakon külön részleg működik, egy csoport hangversenytermében.

pedig már nyolc éve dolgozik a Kecskeméti Konzervgyárnak. A szövetkezet dolgozóinak érdekesebb munkái közé tartozik az ország csaknem teljes területén végzett vegyszeres kazántisztítás, a főleg Szegeden igényelt épületlakatosi munka, valamint a Bács-Kiskun, Békés és Csongrád megyében vállalt feladat: tűzoltókészülékek karbantartása.

Megalakulásuk 25. évfordulója alkalmából a kazánjavítók ünnepi közgyűlést rendeztek tegnap, pénteken Szegeden, a Tisza Szálló

## Alkotó, újító kedvvel

Nemrég az egyik termelőszövetkezetben mondta egy fiatal szakember. „Jók most nálunk a gépek, egyet akarnak a vezetők és tagok, jól halad minden munka földeken, s az emberek is kedvvel csinálnak mindent.” Az ilyen vélemény nyilvánvalóan bizakodó hangulatot takar. Pedig a mezőgazdasági munkák csak ezután kezdődnek teljes lendülettel, s addig is számtalan kellemetlenségre, váratlanul rosszra forduló időjárásra is számíthatunk. Sok-sok, előre nem látott akadály nehezíti a munkát, a kitűzött tervek elérését. Nyilván könnyedséget jelent a problémák megoldásánál, ha a vezetők és a térsztagok összhangja jó, a munkát belső széthúzás nem hátráltatja.

A mezőgazdasági termelés átalakulása során voltak időszakok, amikor a tagok nem szívesen fogadták az újítási szándékozó vezetőket. Aki újat akart teremteni, nagyon sok ellenállást kellett legyőznie, s többször elfáradt, mire az elképzelése megvalósult. A hagyományostól eltérni csak lépésről lépésre lehetett. Most viszont örömmel fiatal mezőgazdászok lenni, hiszen soha nem látott lehetőségek teremtetők az alkotó és újító kedvűeknek.

Mezőgazdaságunk felvirágzásának időszakában élünk. Napról napra születnek az újabb és újabb termelési eljárások, technológiák. A mezőgazdasági minisztériumhoz számtalan korszerűsítésről érkezik bejelentés. A termelési rendszerekből néhány éve még hazánkban alig volt mutatónak, most már majdnem minden növény természetileg ily módon. Nagyon sok szorgalmas és ötletgazdag szakember törekszik arra, hogy sajátos körülményeiket figyelembe véve alakítsa ki az újabb és megbízhatóbb termelési technológiákat. Nagyszerű az a szándék is, hogy eredményeiket másokkal megismertetik, és segítségnyújtásként az érdeklődő gazdaságoknál is bevezetésre ajánlják. „Amit mi kidolgoztunk — mondják —, azzal más szakember már ne töltse feleslegesen az időt.” Ha valaki eddig nem is értette meg igazán, ezután már tisztán látja, mit jelent a mezőgazdaságban is a szellemi tőke, s hogyan válhat mindez nagyon jelentős anyagi erővé.

Igazi rangot vívtak ki a kutatóintézetek is. Esztendőről esztendőre sok új és bőven termő fajta kerül a mezőgazdasági termelésbe. Soha nem dolgozott ennyi jó képességű szakember a kutatásban, mint jelenleg. Nemcsak itthon, hanem külföldön is tekintélyt szereztek már maguknak.

A mezőkön és szántóföldeken dolgozó gépekre ma már alig lehet ráismerni. A klasszikus traktorformák többnyire megváltoztak, hatalmas gépcsodák röjék rendületlenül a sorokat. Ezek egy menetben képesek akár két-három munkaműveletet elvégezni, 8–10–15 méter szélességben is. Gép szedi ma már a paradicsomot, borsót,

babot, fűszerpaprikát és kukoricát. A sokat emlegetett nehéz kapálás helyébe újabban már a gyomirtó szerek léptek. Nem ritkaság a legkorszerűbb, repülőgépes növényvédelem sem. Többször előfordul, hogy 5–10 termelőszövetkezet, vagy állami gazdaság összefog és közös erővel vásárol helikoptert a növényvédelmi permetezésekhez. A helikopter a tulajdonos térsztagok között mindig talál permetezőgépet. A szőlő, a gyümölcsösök, a gabona, a kukorica, a lucerna és a különféle zöldség-növények gazdaságosan csak akkor termeszthetők, ha rendszeresen és idejében végzik el az üzemek a szakszerű növényvédelmi teendőket. Megdöbbenőek azok a számok, amelyek az elkészített vagy elhanyagolt növényvédelmi munkákból eredő károkat jelzik. Ma már fejlett technikával a megtermelt értékeket az ember képes megővni.

A megváltozott termelési szerkezet, a sok-sok új gép többet kíván a mezőgazdasági dolgozóktól. A gyári és vállalati munkásokhoz hasonlóan magas műszaki színvonalat kell biztosítani a mezőgazdaságban. A továbbképzések tehát sohasem öncélúak, hanem jelentős közösségi érdek. Minden nagy teljesítményű, több millió forintot érő traktor vezetője tulajdonképpen gépezet kapitánya is. De az sem mindegy, hogyan végzik az emberek az értékes növények ápolási és művelési munkáit. A mezőgazdasági dolgozók képzésére ezért éppen annyit kell fordítani, mint bárhol mást. Több termelőszövetkezetben látták meg ennek jelentőségét. Saját erőből szerveztek tanfolyamokat. Egy ilyen tanfolyamon hallottam, hogy milyen lelkesedéssel és szívós akaratral akarják elsajátítani az újat az emberek.

Valamelyik homoki gazdaságban, ahol a tanyák ezerfelé szabdalták meg ma is a közös gazdaság földjét, mondta egy idős térsztag: „Ki hitte volna, hogy ez a posza homok egyszer még ilyen értékes lesz.” Elgondolkodtató szavak. Valóban, a hatvanas években, a térszervezés hőskorában még a legoptimistábbak sem hitték, hogy ennyire megváltoztatható a termelés. De hozzá tartozik az igazsághoz az is, hogy az iménti helyen azért érthették el a jelenlegi jó eredményeket, mert a vezetők egymás között egészséges kapcsolatban vannak, a tagság bizalmát élvezik.

A közösség ereje, az összefogás hatása az alkotásban mérhető. Nem sportról van ugyan szó, mégis szívesen nyúlok egy gondolathoz. Mindig jó érzés, ha a táblán egy-egy lépéssel feljebb kerülhetünk. Az lenne mindannyiunk számára kedvező, ha minél több gazdaság jelentené be: nálunk is egyült a csapat. De ehhez csak az akarat, mint látjuk, még kevés.

Radics Ferenc

## Véget ért a bányaföldtani ankét

A Mecseki Szén- és Ércbányáknál szervezett üzemi látogatással fejeződött be pénteken Pécsen az I. országos bányaföldtani ankét háromnapos programja, amelyen a Mecseki Szén- és Ércbányák, az Országos Érc- és Ásványbányák, valamint a Magyar Alumínium Ipar több mint kétszáz geológus vett részt.

## Több a fehérje a kenyérben



Somogyi Károlyné felvétele

Korábban hírt adtunk róla, hogy a Szegedi Gabonatermesztési Kutató Intézetben sikerült előállítani egy olyan új búzafajtát, amely a szokásosnál jóval több fehérjét tartalmaz. Most arról kaptunk értesítést, hogy szerda óta Szeged olyan kenyert eszik, amely a 16,5 százalékos fehérjét tartalmazó GK-Tiszatáj nevű búza lisztjéből készül. Harminc vagon búzát öröltek meg, egy része a szegedi sütőipari vállalatokhoz került, de jutott belőle Békéscsabára és Kecskemétre is. A sütőipar vezetői arról tájékoztattak bennünket, hogy az egykilós kenyér készült ebből a jó minőségű lisztből, szerdán, csütörtökön és pénteken. Jellemzőjeként említik, hogy külsőre szép, íze jó, rugalmasabb, nem nyomódik össze, nem laposodik, és lassúbb az „öregedés” is. Kísérletképpen sütöttek a lisztből, amely egyébként alkalmas arra is, hogy gyengébb minőségű javítsanak vele