

KAPUVÁRI BACON

Magyarországon először 1929-ben Pápán, a Günspacher-cég kísérletezett bacongyártással, de nem sok sikerrel. Az államosítás után került Kapuvárra a bacongyártás és a mester, Móser Károly. A baconszakértő korábbi kapcsolatai révén egy fiatal hentest küldtek tanulmányútra egy bulgáriai húsüzembe. Helyben pedig a technológiát és az utasításokat pontosan betartva készült az a hústermék, amely később a Magyar Népköztársasági Országos Szabvány (MNOSZ 5866-52) alapjául szolgált. 1948 májusában és a következő év tavaszán megjelent a kapuvári bacon Nagy-Birtannia piacain. A bacon csak egy évesnél fiatalabb, nem pigmentált, ilyen céljra tenyésztett, olyan fehér hússertésekből készíthető, amelyek hímegeideit 2-4 hónapos korukban ivartalanították. A bacont mindig friss fecskendő- és folyamatosan felerősített takarópáccal kezelték. Azok az eredmények, amelyeket az 1953. május elsejével önállóvá vált Kapuvári Húsipari Vállalat a pácolt félsertések exportja terén elért, meggyőzték az irányító szervet arról, hogy érdemes a rábaközi település húsgyárát fejleszteni. Engedélyt adtak felújítással összekapcsolt baconüzem építésére. 1966-ban már az új üzemben gyártották a bacont, s ekkor avatták fel a laboratóriumot is. Nagy-Britanniában a bacon tőzsdecikk volt.