

Novinky zo zahraničnej literatúry

MANN, E. J.

Digest of international dairy products. Flavoured milks.

(Najnovší vývoj mliečnych výrobkov vo svete. Ochutené mlieka.)

Dairy Ind. Internat., 41, 1976, XI, č. 11, s. 414—415.

Z celého množstva ochutených mliečnych nápojov, ktoré boli v rôznych častiach sveta vyvinuté, sú výrobky s čokoládovou príchuťou najobľúbenejšie. Podľa správ z Kongresu IDF v Indii napr. maďarskí odborníci popisovali pokusy na zlepšenie akosti čokoládového mlieka. Vo Švédsku vyvinuli mliečny bielkovinový koncentrát s čokoládovou príchuťou, ktorý je možné využiť ako núdzový pokrm. V Dánsku zaviedli do výroby UHT čokoládové odstredené mlieko, balené asepticky do polystyrénových téglíkov. V USA vyvinuli čokoládový nápojový prášok sprejovo sušený. US patent popisuje čokoládový prášok vhodný na prípravu čokoládových mliečnych nápojov s predĺženou trvanlivosťou. V Grécku, NSR a Maďarsku používajú karagenanov ako stabilizátorov pri výrobe čokoládového mlieka. Švajčiarsky patent a tiež celý rad iných patentov popisujú príchuťové zlúčeniny na výrobu rôznych typov ochutených mliečnych nápojov. V Južnej Afrike vyvinuli mliečny prášok s ovocnou príchuťou. Japonský patent udáva kombináciu kvaseného mlieka s koncentrovanou pomarančovou šťavou.

New interest in soy milk.

(Nový záujem o sójové mlieko.)

Soybean Dig., 37, 1976, č. 1, s. 23—25.

U amerických vedcov sa obnovil záujem o sójové mlieko ako zdroj bielkovín. Odbyt sójového mlieka je najmä v rozvojových zemiach. V USA sa sójové mliečne výrobky predávajú ako výživa pre deti s alergiou na laktózu. Bôbová príchuť výrobkov sa odstraňuje parou, kyselinami, alkáliami alebo sa maskuje cukrom, prípadne korením. Odborníci uvádzajú štyri základné postupy na výrobu nápojov zo sójových bôbov: 1. tradičná extrakcia vodou, 2. homogenizácia sójovej múky s vodou, 3. sójový bielkovinový izolát s vodou, 4. sójová polievka, detská výživa rôznych firiem: Soyloc, Mull-Soy, Baby-Soy a iné.

Patria sterk door specialisatie.

(Racionalizácia výroby trvanlivého pečiva Patria.)

Voedingsmiddelentechnol., 8, 1975, č. 49, s. 6—7.

Popis a ukážky zariadenia jedného z najmodernejších závodov na výrobu trvanlivého pečiva v Európe. Patria má v prevádzke plnoautomatizovanú linku na výrobu krémových crackerov. Všetky ingrediencie sú uložené voľne v silách, odkiaľ sa pneumaticky presúvajú do 8 stredísk závodu. Potrebné zmesi možno pripraviť automaticky stisnutím tlačidla — receptúry sú naprogramované. Automatické zariadenie zahŕňa skladovanie, váženie, prepravu a prípravu receptúr. Do 4 mesiacov cesta sa automaticky privádza tuk a voda priamo do pripravených komponentov. Špeciálneho crackerovacieho efektu sa dosahuje pomocou laminátoru. Doba pečenia v pásových plynovoparných peciach trvá sotva 4 minúty.

CHARLAMOVA, O. A. — ANTOKOLŠKAJA, M. a iní:

Povyšeniye piščevoj cennosti pečeniya.

(Zvýšenie nutritívnej hodnoty sušeniek.)

Chlebopek. i Konditer. Prom., 1976, č. 2, s. 22—24.

Vo svete sa skúma možnosť obohacovania pekárskych a cukrárskych výrobkov kazeinátom sodným a sušenou mliečnou bielkovinou. Tieto bielkovinové suroviny sa použili

pri výrobe lisovaných sušeniek a špeciálnych suchárov pripravovaných z najkvalitnejšej múky v dávkach 5 %, 10 % a 15 % za súčasného znižovania množstva múky. Laboratórne i prevádzkové skúšky ukázali, že optimálna dávka uvedených bielkovinových prísad činí 10 % v pomere k múke. V tomto prípade sa akosť výrobku nezhoršila a zvýšil sa obsah bielkovín a tým aj nutritívna hodnota výrobku.

HÖLZEL, K. — WIRKNER, J.

Verfahren zum Entfleischen von Rohfleischknochen.

(Odstraňovanie mäsa zo surových kostí.)

Pat. 119.350

Zbytky mäsa sa z mäsových kostí odstraňujú špeciálne upravenými okrúhlymi kefami z nehrdzavejúcej ocele, poháňanými elektromechanicky. Kefy sú opatrené magnetom, aby sa prípadné úlomky ocelového drôtu z kefy mohli odstrániť z odrezkov mäsa.

HEINS, M. G.

Die Anwendung von Gammabestrahlung in der Praxis zur Verbesserung der Haltbarkeit von Zwiebeln.

(Praktické použitie gama žiarenia na zlepšenie skladovateľnosti cibule.)

Ind. Obst. u. Gemüseverwert., 60, 1975, XII, č. 23, s. 674—677.

Klíčeniu cibule sa definitívne zabráni ožiareními malými dávkami ionizujúceho žiarenia ihneď po zbere. V Holandsku sa robili pokusy s praktickým uplatnením tejto metódy. Zistilo sa, že ožiarenie nemá žiaden vplyv na konzistenciu, arómu a chuť cibule. Toxikologické výskumy ukázali, že nedochádza k žiadnym škodlivým vedľajším účinkom. Dávka žiarenia je nepatrná.

Cholesterol-free frozen dessert hits midwest market.

(Mrazený dezert bez cholesterolu.)

Dairy and Ice Cream Field, 159, 1976, č. 10, s. 64, 68.

Na stredozápadnom trhu USA (Illinois a Indiana) zaviedli mrazený dezert, ktorý je temer bez cholesterolu. Má názov Mother's Pride a vyrába ho firma Highlander-Central Ice Cream, Co., Chicago. Tento nový výrobok sa vyrába z čistého, nehydrogenovaného, prírodného kokosového oleja bez cholesterolu. Výrobok je obohatený vitamínmi. Má rovnaký obsah kalórií ako normálny mrazený smotanový krém. V súčasnej dobe sa vyrába s piatimi príchuťami. Prísady sú: prvotriedny kokosový olej, odstredené mlieko, srvátka, sladidlo, rastlinný stabilizátor a emulgátory, prírodné a umelé farbivá a rozličné príchute.

Wein in Kartonverpackung.

(Vino v kartónovom obale.)

Tara, 1976, IX, č. 325, s. 623—624.

Vino je tradične viazané na sklenený obal, ktorý je pre milovníkov vín neodlučným obsahom. Vino v plechovkách alebo vo fľaškách z umelej hmoty sa veľmi ťažko presadzuje, a to len u zákazníkov, ktorí vino len začínajú konzumovať, alebo naopak ho konzumujú veľmi veľa a denne. V Nizozemsku sa od minulého roku predáva vino aj v kartónových obaloch (pH-hliník-kartón).

RIES, H.

Kreiselpumpen in der Zuckerindustrie.

(Odstredivé čerpadlá v cukrovarníckom priemysle.)

Z. für Zuckerind., 27, 1977, č. 1, s. 22—26

Odstredivé čerpadlá sa v cukrovarníckom priemysle používajú na dopravu temer všetkých surovín. Široký rad možností používania vyžaduje veľký výber vhodných čerpadiel rôznej konštrukcie. Použitím rozličných materiálov a kombinácií rôznych variant konštrukcie je možné vyriešiť dopravné problémy cukrovarníckeho priemyslu malým počtom konštrukčných sérií. V článku je uvedený prehľad najdôležitejších sérií konštrukcií, ich oblasť použitia a výkon. Sú tam tiež pokyny pre voľbu materiálov a prevádzku.

HUTCHINSON, B. a iní:

Energieersparnis in Rübenpülpentrocknern.

(Úspora energie v sušiarňach rezkov.)

Z. für Zuckerind., 27, 1977, č. 1, s. 16—21.

Na bubnovej sušiarňi rezkov o priemere bubna 2 m sa robili pokusy s recirkuláciou odpadného plynu a bez recirkulácie. Úspora paliva pri recirkulácii plynu bola 5—6 %. Potiaže pri prevádzke sú dosť veľké, predovšetkým je ťažké doceliť reprodukovateľnosť a pravidelnosť chodu.

GAGARIN, M. A. — BAKULIN, V. P. — GUBIEV, Ju. K.

Ispolzovaniye SVČ-energopodvoda v vinodelčeskoj promyšlennosti.

(Využitie vysokofrekvenčného ohrevu vo vinárskom priemysle.)

Vinodel. i Vinogr. SSSR, 1976, č. 5, s. 38—40.

Vysokofrekvenčný ohrev má rad výhod v zrovaní s tradičnými spôsobmi: bezinerentnosť ohrevu, rovnomerné pohlcovanie energie celým povrchom produktu, široké možnosti riadenia a automatizácie procesu. Na druhej strane nie je doposiaľ vysokofrekvenčný ohrev ekonomicky výhodný. Na základe experimentálnych výsledkov bol vypracovaný kontinuálny spôsob vysokofrekvenčného ohrevu kvapalných potravín. Prúd kapaliny sa ohrieva vo vysokofrekvenčnom poli (elektromagnetické pole s niekoľkými druhmi frekvencií), čím sa dosiahne rovnomerné a maximálne pohlcovanie energie celým objemom ošetrovanej kvapaliny. Článok obsahuje aj popis zariadenia na aplikáciu vysokofrekvenčného ohrevu na kvapalné potraviny.

SARIŠVILI, N. G. — GREŠKINA, A. E.:

Teplovaja obrabotka v proizvodstve šampanskogo.

(Tepelné ošetrenie šumivého vína.)

Vinodel. i Vinogr. SSSR, 1976, č. 8, s. 12—13.

V článku sa opisuje tepelný spôsob stabilizácie šumivého vína proti mikrobiálnym a bielkovinovým zákalom, založený na ohreve vína pod tlakom po druhom kvasení a obohatení produktami autolýzy kvasiniek. Autori zistili optimálnu teplotu ohrevu v laboratórnych podmienkach (40, 50 a 60 °C) po dobu 3—72 hod. Najlepšie výsledky boli dosiahnuté pri 60 °C, kedy je dobrá, harmonická chuť a jasný buket. Predĺženie pôsobenia tepla na 2 dni a viac malo nepriaznivý vplyv na chuť a buket, kedy vznikla neprírodná intenzívna farba a kyslosť. Správne tepelné ošetrenie zlepšilo penivosť a iskrivosť, lebo sa zvýšil obsah povrchovo aktívnych látok v dôsledku kondenzácie a polymerizácie polyfenolov vína a ďalších zložiek.

ZABULELITE, Z. I. — GORBAČEVA, V. A.:

Ispolzovaniye sguščennoj moločnoj syrovotki v proizvodstve konditerskich izdelij.

(Použitie zahustenej mliečnej srvátky na výrobu trvanlivého pečiva.)

Chlebopek. i konditer. Prom., 1976, č. 12, s. 11.

Zahustená mliečna srvátka, obsahujúca 51 % laktózy, 8 % bielkovín, 0,9 % minerálnych solí, 0,1 % tuku a 40 % vody, sa používa v Litovskej SSR na výrobu trvanlivého pečiva. Poukazuje sa na biologickú hodnotu srvátky, ktorá sčasti nahradzuje sacharózu. V článku sa uvádza receptúra a technológia výroby dvoch druhov sušieniek s použitím zahustenej srvátky.

Fruit flavoured whey drinks.

(Ochutené srvátkové nápoje.)

Milk Ind., 77, 1975, X., č. 4, s. 26

K najmodernejšiemu vývoju využívania srvátky je výroba nápojov. Nápoje sa vyrábajú z konzumnej srvátky s minimálnym predbežným ošetrením a ochucujú sa prírodnými ovocnými šťavami. Postup výroby ovocných nápojov zo srvátky je v článku popísaný.

Elektronische Insektenvernichtung.

(Elektronické ničenie hmyzu.)

GV-Praxis mit Tiefkühlprax., 16, 1976, č. 3, s. 55.

Najväčší izraelský elektrovýrobca vyrába malé, prenosné elektronické zariadenia na ničenie lietajúceho hmyzu. Výrobky pod menom Katlan sa najlepšie uplatňujú v stravovacích podnikoch, v potravinárskom priemysle a tiež v domácnostiach. Okolo lampy je elektronicky nabitá mriežka iba s 9 W prúdom, čo však stačí, aby hmyz pri dotyku zabilo. Zariadenie má trvanlivosť 15 000 prevádzkových hodín.

CHABŽIMOMČILOV, A.:

Metod za parno belene na piper kapija.

(Lúpanie kapií parou.)

Balg. Plod. Zelenč. i Kons., 1976, č. 8, s. 15—16.

Na páse sa ručne vytriedia narušené plody a surovina sa elevátorom dopraví do zásobníka veľkého na 50 až 60 kg papriky, čím sa umožňuje pravidelný chod linky. Zo zásobníka postupuje surovina do varáka, pracujúceho cyklicky. Pokiaľ sa zaradia dva varáky, pracuje linka plynule bez zadržiavania suroviny v zásobníku a s dvojnásobnou kapacitou. Pri vlastnom pôsobení pary je nutné dodržiavať presne režim, k čomu slúži časové relé varáka. Surovina sa potom v kartáčovej práčke ľahko zbaví šupiek a dočistí sa na inšpekčnom páse. Pre malú prácnosť a výhodnú cenu je linka vhodná na výrobu celých konzervovaných kapií.

RIEDEL, H. R.:

Transporting chocolate in hot weather

(Prepravné prostriedky chladené kvapalným dusíkom na dopravu čokoládových výrobkov.)

Confect. Prod., 42, 1976, č. 5, s. 219—220.

V horúcich mesiacoch roku alebo v horúcom podnebí je pre dopravu čokoládových výrobkov nutné používať autá a vagóny vhodne chladené. V posledných rokoch sa na chladenie dopravných prostriedkov používa výhradne kvapalný dusík, ktorého upotrebenie je jednoduché. Vyžaduje len dokonale izolovanú nádrž na 70 až 200 litrov a automatické regulačné zariadenie a rozvod studeného dusíka pod strechou, opatrené tryskami plynu.