

связанным кислородом, в особенности при повышенной температуре хранения. Количество карбониллов достигло максимума после трех месяцев хранения, затем резко понизилось, что видно из хода бензидинового числа. В отношении температуры не были обнаружены значительные различия в наблюдаемых показателях во время хранения.

Influence of the Gamma-radiation on the Fat Components in the Beef

Summary

The influence of the gamma-radiation in doses of 100, 200 and 400 krad on the fat component in beef has been studied. The results of these experiments show that the changes in UV spectrum and in chemical factors occurred during the storage. The creation of unsaturated carbonyls in zone 224 nm and conjugated diens in zone 232 nm raised during the storage. The creation of the compounds with peroxidically bound oxygen raised more at higher storage temperature. The number of the carbonyls as shown from the course of benzidin No, reached the maximum after 3 months of storing and then fiercely dropped. No essential differences in the relation to the temperature have been found in studied factors during the storage.

Zo zahraničnej literatúry

Centrálna výrobná mrazených pokrmov pre kantíny (New frozen main meal central production units). Fa Gardner-Merchant Caterers Ltd. spolu s British Automatic Co. Ltd vyriešili výrobu hlavných pokrmov podávaných v rôznych zariadeniach spoločného stravovania tak, že ich pripravujú centrálna a hneď po príprave rýchlozmrazia v obale z hliníkovej fólie v kontajneroch obsahujúcich 10 porcií so špeciálnym uzáverom. V tomto stave sa dodávajú na miesto spotreby, kde sa držia v mrazničkách až do použitia. Zohriatie trvá 35—45 minút, ale môžu sa zohriať aj rýchlejšie pomocou pary. Takýmto riešením možno ušetriť ináč nutný personál, zmenšiť priestor potrebný na prípravu jedál. Okrem toho zníži sa aj odpad a straty pri príprave pokrmov. Výsledkom je ekonomickejšia prevádzka menších stravovacích jednotiek.

Frozen Foods, 20, 1967, č. 2, s. 20

Findus sa sústreďuje na výrobu detských pokrmov (Findus attack 100 million children's market). Po dlhšom výskume a prieskume trhu začali u fy Findus s výrobou detských pokrmov, najmä rybacích tyčínok, mrazených rýb, obilnín, mrazenej fazuľky, ryžového pudingu a iných mrazených výrobkov, ktoré balia do nových kvalitných obalov s novým riešením ich obrazovej výzdoby, ktorá je pre mládež veľmi atraktívna.

Frozen Foods, 20, 1967, č. 2, s. 26.

Prevýchova francúzskeho spotrebiteľa (Educating the French consumer). Aj poviše 20 % -nom vzraste v r. 1965 je spotreba mrazených potravín vo Francúzsku stále veľmi nízka — ročne 300 gr na obyvateľa. Spotrebiteľ sa stáva stále náročnejším na zariadenie a spôsob predaja v maloobchode. Na náklad výrobcov by sa mali vychovávať na takýto predaj nielen spotrebiteľ, ale aj predávači. Kuchárov treba názorne presvedčovať o tom, že zmrazovanie hotových pokrmov a ich podávanie neohrozuje kvalitu slávnej francúzskej kuchyne. — V r. 1965 sa vo Francúzsku predalo asi 100.000 ton zmrazených výrobkov v hodnote asi 57 miliónov dolárov, z čoho asi 45 % veľkospotrebiteľom na ďalšie spracovanie a 20 % na export.

Frozen Foods, 20, 1967, č. 2, s. 14—16.

Spotreba mrazených potravín v Európe v 1965. V r. 1965 sa v niektorých krajinách spotrebovali mrazené potraviny v tejto hodnote v miliónoch dolárov; Vo Veľkej Británii 245, v Sovietskom Sväze 185 (okrem hydiny), vo Francúzsku 57, v Holandsku 40, v Taliansku 10 a v Belgicku 10. Vo všetkých uvedených krajinách spotreba stúpla od 6 % do 40 %.

Frozen Foods, 20, 1967, č. 2, s. 15.

Mrazené potraviny v spoločnom stravovaní v USA. (Disposable tray system with frozen foods may compact institutional kitchens). Delené misky z hliníkovej fólie použité ako obal pre hotové pokrmy umožňujú rast dopytu po mrazených hotových jedlách pripravovaných buď distribučnými firmami vo vlastnej réžii alebo priemyselnými výrobcami mrazených potravín. Obaly z hliníkovej fólie slúžia aj na zohriatie pokrmov a sú vhodné najmä pre také stravovacie zariadenia ako sú kantíny, kaviarne, školské jedálne, závodné, vojenské a pojazdné kuchyne. Výhodou ich používania je zníženie spotreby priestoru, pracovných síl, zníženie strát, lepšia kontrola porcií, dôsledkom čoho sa celkove znížia prevádzkové náklady. Jedlá sa zohrievajú parou v špeciálne zostrojenom zariadení tvaru stola.

Quick froz. Foods, 29, 1967, I, č. 6, s. 99—102.

Nová metóda rýchleho rozmrazovania mäsa v USA. (Pliofilm immersion method cuts time of frozen imported meat inspection). Potreba rýchlej inšpekcie mäsa pri jeho stúpajúcom dovoze do USA, a to v mrazenom stave, bola podnetom pre hľadanie metódy rýchleho rozmrazovania tohto mäsa pre kontrolné účely. Nová metóda pozostáva zo zabalenia pod vákuom vzoriek mäsa vybratých na kontrolu do pliofilmu a ich zohriatie vo vode teplej okolo 51 °C, takže celá procedúra kontroly netrvá dlhšie ako 55 minút spolu s opätným zabalením mäsa. V článku je výstižne znázornený postup tejto metódy.

Quick froz. Foods, 29, 1967, I, č. 6, s. 95—98.

Malý pokrok pri konzervovaní potravín ožarovaním. (Geringe Fortschritte bei der Strahlkonservierung). Napriek vynakladaniu značných nákladov na financovanie výskumu možnosti uchovy potravín ožarovaním v rakúskom Seibersdorfe za spolupráci Medzinárodnej komisie pre atómovú energiu, len veľmi malé pokroky sú výsledkom celého úsilia. Podľa zprávy v anglických a amerických odborných časopisoch problém je v tom, že tzv. mäkké ožiarenie nie je dostačujúce, kým tzv. tvrdé ožiarenie môže viesť k nekontrolovateľným zmenám vnútri potravín. Podľa oznámenia Dánskeho výskumného ústavu pre mäso u ožiarenej šunky v plechovkách vznikajú nežiadúce chuťové zmeny. 7 % hodnotiteľov považovalo túto šunku za zlú alebo veľmi zlú, 20 % z nich zistilo značné chuťové rozdiely a 40 % dalo prednosť neožiarenej šunke.

Tiefkühl-Praxis, 7, 1966, č. 1, s. 46.

Chladiareň Lankwitz KČ (Kühlhaus Lankwitz KG). Firma GRS-Kühlgut GmbH Co. zriaďuje v Berlíne — Lankwitz, novú mraziareň, ktorá má začať pracovať v októbri 1966. Sklad má vyše 1500 m² chladiaceho priestoru a 250 m² manipulačných miestností. Okrem normálnych teplôt v skladovacích miestnostiach až do —28 °C sa plánuje aj rýchlomraziaci tunel so 60 tonami denného výkonu. Manipulácia s tovarom sa deje vidlicovými vozíkmi, skladovanie na paletách, pričom chlustivý tovar sa skladuje na podstavcových paletách a voľne skladovaný tovar v ohradových paletách.

Tiefkühl-Praxis, 7, 1966, č. 4 s. 5.

Nová chladiareň v Düsseldorfe. (Neue Düsseldorfer Kühlhaus). Nová chladiareň je prízemná, plochá stavba, v ktorej možno skladovať cca 4000 ton tovaru. Chladiaci priestor 15 000 m³ pri teplotách —30 °C, je rozdelený na 4—7,30 m miestnosti so stropovacou výškou 7,00 m. Chladiareň sa nezásobuje ústredne, každá chladiarenská miestnosť má svoju vlastnú strojovňu a môže sa osobitne chladíť (až na —30 °C).

Tiefkühl-Praxis, 7, 1966, č. 3, s. 36.

Nová mraziareň v Mníchove. (Das neue Münchner Tiefkühlhaus). Nová mraziareň je jednoposchodová budova, má celkový výkon okolo 7 600 000 kcal/hod. Zmrazovacie zariadenie pozostáva z 2 mraziacich tunelov o teplote vzduchu —45 °C s chladiacim výkonom okolo 460 000 kcal/hod. Úžitkovú plochu má 2 270 m² kde sa môže skladovať cca 2 300 ton hydiny, mrazených jedál, mäsa alebo rýb pri teplotách až do —30 °C.

Tiefkühl-Praxis, 7, 1966, č. 3, s. 34.