

## Zpráva o konferencii

Progresívne spôsoby úchovy potravín boli témou konferencie poriadanej ČSVTS v spolupráci s ÚVÚPP, pobočka Bratislava v dňoch 21. a 22. septembra 1967.

Jednotlivé referáty sa zameriavali na otázky výskumu a pokroku vo výrobných procesoch a technike ako aj v chémii potravín pri ich konzervovaní tak tepelnou cestou ako aj zmrazovaním a ochladzovaním. Išlo v nich o intenzifikáciu a optimalizáciu sušenia, zahusťovania, sterilizáciu, pasterizáciu, zmrazovanie, chladiarenskú dopravu a podobne. Neboli vynechané ani problémy termofyzikálnych vlastností potravín.

Hneď pri zahájení konferencie predsedajúci A. Šepitka vyzdvihol zložitosť problematiky a náročnosť jej riešenia. Na význam riešenia tejto problematiky z hľadiska potravinárskeho priemyslu a na perspektívy výskumu v tomto smere zamerali svoje privety zástupca povereníka Ing. Buchel a zástupca SKT Ing. Karovič.

Zo širokého zorného uhla o perspektívnych smeroch v úchove potravín, o mikrobiologických aspektoch pri riešení problémov úchovy potravín a o biochemických základoch progresívnych spôsobov úchovy potravín hovorili ss. Šulc, Arpai, Stein.

Po týchto úvodných referátoch ďalší prednášatelia sa zaoberali otázkami tepelného spracovania potravín, ktoré vedie k ich konzervácii. Z. Oktábec rozobral problematiku intenzifikácie procesov zahusťovania, pasterizácie, sterilizácie a chladenia. Zákonitostiam priestupu tepla pri konvekčnom ohreve potravín a spôsobom zostrojenia krivky pre tento ohrev venovali svoj príspevok K. J. Videv a B. Janda, M. Adam, K. Komárek.

Jednou z nevyhnutných operácií v potravinárskom priemysle je odparovanie. O možnostiach použitia viacstupňových odpariek hovoril J. Linhart.

Podmienkou pre správny výpočet technologickej aparatúry a pre optimalizáciu technologického procesu je dokonalá znalosť fyzikálnych a termofyzikálnych veličín ako vyplynulo z referátov Z. Havlíčka, V. Balcara, F. Ambrosa, I. Neumannovej a M. Adama.

O intenzifikácii sterilizácie potravín hovoril M. Grodovský a o možnosti použitia vysokofrekvenčnej energie pri tepelnom spracovaní potravín J. Vašicová-Kostolanská.

Nemalá pozornosť sa venovala aj otázkam úchovy potravín sušením. V súhrnnom referáte A. Šepitka rozobral súčasný stav, pokroky a vývojové tendencie pri úchove potravín dehydratáciou. Vyzdvihol pritom, že celý komplex otázok intenzifikácie a optimalizácie sušenia potravín treba riešiť v záujme toho, aby vysušené potraviny mali podobu čerstvej potraviny, a to nielen obsahom vody, ale čo je najdôležitejšie, tiež štruktúrou a zmyslovým vnemom v ústach.

Problematickou expanzného sušenia v súvislosti s ohrevom vo fáze expanzie a kvalitou získaného produktu sa zaoberali J. Suchý, M. Adam, L. Bortlík a H. Hájková.

Z technického hľadiska najdôležitejším podkladom pre navrhovanie technológie sušenia a riešenia sušiaceho zariadenia sú krivky sušenia potravín. Analyzoval ich K. Koskuba.

Okrem optimálnych technických parametrov, ktoré sú základom správnej ekonómie, musia sa pri optimalizácii sušenia potravín rešpektovať aj hľadiská chemické, ktoré zahŕňujú požiadavky zachovania nutričných hodnôt v suchých potravinách, ako vo svojich referátoch uviedli A. Šepitka, S. Šiška a V. Schunová.

Druhý deň konferencie bol venovaný najmä použitiu chladu a mrazu pri úchove potravín.

Značným prínosom pre konferenciu boli referáty hostí. D. G. Rjutov a Jepifanov z SSSR zoznámili účastníkov s rozvojom mraziarenského priemyslu v SSSR a s vedecko-výskumnými prácami v odbore mraziarenskej a chladiarenskej technológie k 50. výročiu sovietskej moci a s otázkami intenzifikácie technologických procesov v konzervárenstve. O situácii, rozvoji a výsledkoch výskumných prác v mäso priemysle v Poľsku hovoril Z. Brdoň.

Značná časť domácich referátov sa týkala jedného z najslubnejších spôsobov zmrazovania potravín — zmrazovania v kvapálnom dusíku. Rozoberali sa výroba, skladovanie a preprava kvapalného dusíka (J. Kaiser, Sýkora, Ledvinka), príslušné zariadenia na také zmrazovanie (F. Jäger) ako aj samotná technológia (S. Šulc, B. Krkošková).

Intenzifikácia klasického zmrazovania potravín v tuneloch bola témou referátu E. Lifku.

Okrem správneho zmrazenia potravín nie menej dôležité je aj správne rozmrazenie potravín pred ich kuchynskou úpravou. Problémy intenzívneho rozmrazovania potravín hydiny rozviedol L. Karpiš.

Popri radikálnejších spôsoboch konzervácie potravín stále väčší význam má aj úchova potravín, najmä zeleniny a ovocia, skladovaním v upravenej atmosfére. S čiastkovými výsledkami svojich pokusov prítomných oboznámili V. Tvarožek a G. Pongrácz.

Pracovník Cheposu v Kolíne J. Skřivan poukázal na možnosti nového vybavenia malých chladiární a mraziární chladiacim zariadením.

Sublimačným sušením potravín z hľadiska technologického sa zaoberali P. Pálenkár a A. Tomovová a z hľadiska podmienok regulácie procesu J. Havelka.

Ako teplota a čas skladovania pôsobia na šľahateľnosť kryštalických bielkov hovoril V. Sigmund.

Význam konferencie, jej aktuálnosť a prínos vyzdvihol v záverečnom hodnotení F. Görner, ktorý medzi iným povedal: „Podľa programu a podľa prednesených referátov sme videli, že vedeckí a vedecko-technickí pracovníci na-

ších potravinárskych, výskumných a vývojových ústavov plne pochopili duch času v potravinárstve a svoje práce zameriavajú na najaktuálnejšie otázky potravinárskeho inžinierstva a potravinárskej chémie a mikrobiológie. Z prednesených referátov je vidieť, že sa u nás vo zvýšenej miere venuje pozornosť vedľa potravinárskej chémie a mikrobiológie aj otázkam potravinársko-inžinierskym. Z 37 referátov bola asi polovica venovaná práve riešeniu niektorých otázok potravinárskeho inžinierstva. Tento smer sa zdá byť veľmi šťastný.

Ostáva nám len prípravnému výboru konferencie blahoželať za jej úspešnú prípravu a priebeh, za námahu, ktorú venovali dobrej veci.

A. Šepitka

---

### **Zmrazovanie hotových jedál v USA vzrastá**

V USA sa čím ďalej tým viac rozširuje nový typ výrobcov mrazených hotových pokrmov, a to spoločnosti vlastniace niekoľko desiatok reštaurácií ako sú Schrafft's a Bickford's. Tieto si až 70 % v reštauráciách podávaných jedál vyrobia centrálne, zabalia do obalov aspoň na 10 porcií, zmrazia a skladujú a podľa potreby distribuujú do svojich jednotiek. Vyriešili tým problém nedostatku kuchárov, lebo títo musia byť len v centrálnej výrobni, zlepšili sortiment a kvalitu podávaných jedál a zhospodárnili prevádzku v menších jednotkách spoločného stravovania.

Frozen Foods, 20, 1967, č. 6, s. 56, 57.

### **Centrálna výroba mrazených pokrmov v spoločnom stravovaní**

Firma Gardner-Marchant Caterers Ltd. zaviedla novú službu pre stravovne s veľkým počtom podávaných pokrmov. Pozostáva z toho, že hlavný pokrm sa pripravuje centrálne, mrazí sa v obale s 10 porciami a skladuje v centrálnom mraziacom zariadení, odkiaľ sa v náležite chladených dopravníkoch rozváža do stravovacích jednotiek. Tam sa pokrm po zohriatí na plynovom ohrievači, trvajúcom 35–45 min., doplní podľa potreby polievkou, zeleninou, maslom a inými doplnkami, a podáva. V dôsledku toho školený kuchársky personál je nevyhnutný len v centrálnej výrobni a v stravovni postačí menší počet nekvalifikovaných pracovníkov. Tým spôsobom vyriešili možnosť zvyšovať počty podávaných pokrmov, ich zlepšenie kvality a zhospodárnenie prevádzky.

Frozen Foods, 20, 1967, č. 6, s. 52.

**Mraziarenstvo v Grécku.** (Am Olymp dominiert der Fisch). V Grécku je mraziarenstvo len v začiatkoch. V súčasnosti sa používa pri úchove rýb. Ovocie a zelenina sa nemrazí, len importované mäso. Okrem toho sú finančné ťažkosti a organizačné problémy. Toho času sa v Grécku spotrebuje 130 000 t rýb za rok. Podiel mrazených rýb tvorí 20 %, pričom má stúpajúcu tendenciu. Najdôležitejší dodávatelia mäsa v rýchlomrazenom stave sú Argentína, Austrália, USA, Poľsko, (hydina) Bulharsko, Juhoslávia a Rumunsko. Mäso sa až do vyskladnenia uchováva v štátnych chladiarňach. V Grécku založili pred rokmi vlastnú organizáciu na výstavbu chladiarenských zariadení a vytvorenie chladiarenskej refaze v celej krajine.

Tiefkühl-Praxis, 7, 1966, č. 1, s. 18.