

O koordinácii výskumných úloh ústavu v RVHP

Š. BURÁK

V predchádzajúcich číslach tohto Bulletinu informovali sme o výsledkoch porád špecialistov o zmrazovaní v rámci RVHP.

Vzhľadom na to, že koordinácia výskumu sublimačného sušenia potravín (lyofilizácia) — téma 2.1 — sa konzultáciou uskutočnenou v marci 1969 v Bratislave ukončila a výskumnú úlohu RP 52/3 „Výskum a využitie ionizujúceho žiarenia v kombinácii s teplom pri úchove baleného mäsa“ koordinuje v RVHP ZSSR (téma 3.1), venujeme v tomto článku pozornosť opäť téme 7.1 „Určenie možností a vypracovanie nových metód zmrazovania potravín“, t. j. otázkam zmrazovania potravín, menovite piatej konzultácii špecialistov, uskutočnenej v dňoch 13—16. októbra 1970 v BLR v Plovdive (štvrtá konzultácia sa konala v októbri m. r. v RLR v Bukurešti). Organizáciou piatej konzultácie bol poverený Vedeckovýskumný ústav konzervárenského priemyslu v Plovdive.

Na konzultácii témy, ktorú koordinuje za ČSSR Výskumný ústav potravinársky Slovenskej poľnohospodárskej akadémie v Bratislave, sa zúčastnili delegácie všetkých zainteresovaných krajín, t. j. delegácie Bulharskej ľudovej republiky, Maďarskej ľudovej republiky, Nemeckej demokratickej republiky, Poľskej ľudovej republiky, Zväzu sovietskych socialistických republík a Československej socialistickej republiky — súčasne ako koordinátor témy.

Na konzultácii sa zúčastnil zástupca Ministerstva poľnohospodárstva a živiny BLR a expert oddelenia potravinárskeho priemyslu Sekretariátu RVHP v Moskve.

Program konzultácie

1. Prerokovala sa súhrnná správa o plnení plánu prác témy 7.1 za prvých 9 mesiacov roku 1970. Schválili sa výsledky výskumu uskutočnené vo všetkých krajinách a vymenili sa názory na niektoré aspekty dosiahnutých výsledkov.

2. Prejednal a schválil sa návrh plánu práce na r. 1971—75 — téma 2.1 „Výskum skúšobných zariadení pre zmrazovanie fluidizačnou metódou a kvaľpalnými plynmi, rozpracovanie doporučení na ich priemyselné využitie a vypracovanie nových spôsobov defrostácie“. Materiál vypracoval a predložil

budúci koordinátor témy, t. j. ČSSR (Doc. Ing. Š. Šulc, CSc., Výskumný ústav potravinársky Bratislava).

3. V rôznom boli prejednané niektoré podrobnosti súvisiace s ukončením úloh témy 7.1, realizáciou dosiahnutých výsledkov, spracovaním materiálov, zostavením súhrnnej správy a pod.

Účastníci konzultácie navštívili počas pobytu v Plovdive Vedeckovýskumný ústav konzervárenského priemyslu, kde sa bližšie oboznámili s jeho organizáciou, problematikou výskumu a realizáciou výsledkov ústavu.

Ďalšie návštevy patrili mimo historických a kultúrnych pamiatok mesta mraziarenskému závodu v Plovdive, Jednotnému roľníckemu družstvu v Prvenci, kde si účastníci prezreli najmä objekt chladiarenských skladov na ovocie o kapacite 640 vagónov (16 komôr a 40 vagónov) a konzervárenský závod v Jambole (konzerváreň, mraziareň a výrobu plechových obalov.

LÜCK, E.

The use of sorbic acid in food preservation. (Použitie kyseliny sorbovej v konzervácii potravín.)

Food Process. a. Ind., 38, 1969, XII, č. 459, s. 53–54.

V posledných rokoch sa rozšírilo používanie kyseliny sorbovej na konzerváciu potravín, lebo je fyziologicky neškodná, organolepticky neutrálna a má silný antimikrobiálny účinok. Ľudské telo využíva kyselinu sorbovú rovnakým spôsobom ako iné mastné kyseliny. V článku sa potom popisuje jej použitie na konzerváciu tukov na varenie (margarínov), ďalej na konzerváciu majonézy a syra. Uvádza sa použitie na konzerváciu bielkovinových potravín, ako rýb a údenín. Hlavné použitie je však na konzerváciu nakladanej zeleniny. V posledných rokoch vzrástlo použitie kyseliny sorbovej a sorbátu draselného na konzerváciu ovocnej drene a výrobkov z ovocia (ovocné šťavy, džemy). Popisuje sa použitie na konzerváciu nealkoholických nápojov, vína a tiež sa používa v cukrárstve a pekárstve. Spôsoby použitia a používané množstvo sú v článku uvedené.

TAPE, N. W.

Food processing — a nutritional problem? (Spracovanie potravín — problém z hľadiska výživy?)

Canad. Food. Ind., 40, 1969, č. 12, s. 36–38.

lit. 9

V úvode autor uvádza, že by sme boli oveľa zdravší, keby sme sa podriadili tak biologicky a nutrične vyváženej strave, ako je strava, ktorou dnes krmíme napr. domáce zvieratá. Autor potom v článku podáva krátky prehľad účinkov spracovania potravín z hľadiska výživy a najprv vo zvláštnej ďalšej stati pojednáva o prednostiach spracovania potravín a v ďalšej stati zase o tienistých stránkach ich spracovania. V poslednej stati sa zaoberá najmä znížením biologickej hodnoty bielkovín a stratami na vitamínoch, ku ktorým dochádza často pri úprave potravín. V záverečnej stati dáva autor popud k niektorým možným zlepšeniam „vztahov“ medzi potravinárskou technológiou a výživou.