

Rozvoj potravinárskeho priemyslu a jeho perspektívy

Požiadavka racionálnej výživy

E. PÍŠ

Slovlik, n. p., závod Trenčín

Za dosiahnuté výsledky v dlhoročnom vývoji potravinárskeho priemyslu na dnešnú úroveň a štandard vďačíme pracovníkom potravinárskeho priemyslu, ktorí okrem správnej orientácie vložili do každodennej práce nesmierne úsilie pri vysporadúvaní sa s kapacitnými, technickými i technologickými problémami pri neustálom tlaku z narastania potrieb.

Zabezpečenie optimálnej výživy obyvateľstva je vedúcim motívom perspektívy ďalšieho rozvoja potravinárskeho priemyslu a jeho jednotlivých výrobných odborov. Sleduje sa tým racionalizácia výživy ako usmerenie živelnosti v spotrebe potravín podľa vedeckých poznatkov o výžive v svojich základných i sekundárnych problémoch.

Zdroje surovín a príjmy

Doterajší výskum ukazuje, že podiel priemyselne vyrábaných a upravovaných potravín a nápojov vo výžive obyvateľstva neustále stúpa a tempo vývoja je do značnej miery ovplyvnené celkovým zvyšovaním životnej úrovne obyvateľstva. Skladbu a vývoj spotreby potravín podmieňujú dostatočné zdroje poľnohospodárskych surovín a reálne príjmy jednotlivých skupín obyvateľstva. Tieto vzťahy a ich detaily majú vplyv na predpokladané zmeny v štruktúre skladby potravín. Tie opäť spätne vplývajú na celý výrobný proces v prvovýrobe i v potravinárskom priemysle, ale aj na ostatné odvetvia národného hospodárstva. Treba však zdôrazniť, že sa tak deje v medziach praktického uplatňovania princípov racionálnej výživy, keď sa po kalorickom nasýtení obyvateľstva postupne zlepšuje štruktúra a kvalita potravín.

Z tohto hľadiska vzájomných vzťahov môžeme uviesť niektoré podrobnejšie problémy jednotlivých výrobných odvetví potravinárskeho priemyslu. Dostatočne osvetľujú snahu pracovníkov aplikovať spolu so smernicami 5RP i zásady racionalizácie výživy v celkovom komplexe riešenia otázok stratégie vo výžive. Tu sa má harmonicky spájať rozvoj výroby potravinárskych článkov od prvovýroby cez potravinársky priemysel až do obchodných organizácií s vylúčením strát skladovaním, z dlhej prepravy, na váhe i nutričnej hodnote.

O zabezpečenie výživy obyvateľstva sa stará z potravinárskeho priemyslu ako komplexu celá séria odvetví, z ktorých má každé svoj program i výrobnú problematiku pod zorným uhlom racionalizačných snáh a cieľov. K ich charakteristike je potrebné uviesť niekoľko podrobností z konzervárenského a droždiarenského priemyslu.

Konzervársky priemysel, spracujúci ovocie a zeleninu ako hlavnú surovinu, zaznamenáva vedľa vzrastu výroby aj rozšírenie sortimentu.

Konzumácia ovocia s údajom 40,9 kg na obyvateľa a rok je všeobecne nízka. I štruktúra spotreby ovocia je nezodpovedajúca, lebo sa spotrebúje veľmi málo čerstvého a chladeného ovocia pri veľkom konzume konzervárenských výrobkov. Perspektívne treba zaistiť výrobu 314 až 650 tis. ton ovocia pri zvýšení spotreby o 20 kg čerstvého ovocia na osobu.

Zdôraznenie konzumu čerstvého ovocia si vyžaduje výhodnejšie technologické varianty s vyskladnením úrody a jej vhodným skladovaním. Spracovateľský priemysel by mal spracovať 30 kg ovocia na obyvateľa pomocou pasterizačných, sterilizačných, mraziarenských a extrémne nízkych teplôt pri minimálnom použití chemických konzervačných prostriedkov. Ročne to predstavuje asi 150 tis. ton. V záujme výhodnejších limitov výživy by sa malo dosiahnuť v konzervárenskom priemysle zníženie nepriamej spotreby rafinovaného cukru, hlavne pri kompótoch, ovocných vínach, a znížením spotreby marmelád a džemov. V konzervárenskom priemysle by sa mala rozvinúť hlavne technológia, využívajúca mraziarenské a extrémne nízke teploty, čo si vyžaduje úzku spoluprácu producentov so spracovateľským priemyslom.

Spotreba zeleniny je priaznivejšia so spotrebou 96,9 kg na obyvateľa a rok a so zaznamenaním vhodnejšej štruktúry. Ďalšie zlepšenie si vyžaduje zvýšiť výrobu zeleninových výrobkov, hlavne zeleného hrášku, zelenej fazuľky, špenátu, karotky atď. Celkove treba perspektívne zabezpečiť 500 až 750 tis. ton so zdôraznením konzumu čerstvej zeleniny. Jednotlivé sorty zeleniny musia byť rané, stredne rané a neskoré, v záujme dosiahnutia predĺženia kampane. Pre zabezpečenie čerstvej zeleniny je potrebná chladiarenská kapacita nových skladov. Spracovateľský priemysel by mal spracovať 50 kg zeleniny na osobu pomocou pasterizačných, sterilizačných, mraziarenských a extrémne nízkych teplôt, čo predstavuje asi 250 tis. ton.

Spotreba zemiakov s hodnotou 88,8 kg na osobu a rok je vysoká. Perspektívne treba zabezpečovať 343 až 530 tis. ton zemiakov, ošetrovaných a skladovaných v klimatizovaných (8—10 °C) skladoch.

Za dnešného stavu skladovania činia váhové straty 10—15 %, vedľa značných nutričných strát vitamínu C.

V našej strave máme veľký nedostatok niektorých látok, napr. vitamínov, najmä skupiny B, vitamín C atď. Konzervársky priemysel by mal perspektívne uvažovať o výrobe koncentrátov určitých vitamínov, ktoré by slúžili pre fortifikáciu niektorých potravín.

V súvislosti s touto požiadavkou racionálnej výživy treba uviesť význam droždiarenského priemyslu, ktorý u nás predstavuje výrobu asi

6000 ton droždia (Trenčín 3800, Michalovce 2200 ton) vysokej nutričnej hodnoty. Droždie obsahuje biochemicky a fyziologicky významné látky a preto môže tvoriť jednu zo základných látok, uvažovaných foriemi fortifikácie. Na prvom mieste je to samotné zloženie proteínových látok v droždí, tvoriacich zdroj stráviteľného proteínu, s vysokým obsahom esenciálnych aminokyselín, predovšetkým bázičských. Je to nielen vysoký obsah lyzínu, ale aj leucínu, izoleucínu, tyrozínu, valínu a fenylalanínu, zo sýrnatých aminokyselín cystínu a metionínu, z heterocyklických histidínu a tryptofánu, ktoré podmieňujú využitie droždia v potravinárstve. Kvasinky obsahujú ďalej vitamíny, z nich je s vysokým podielom aneurín, riboflavín, pyridoxín, nikotínamid, kys. pantoténová a listová, ba aj biotín. V poslednom čase je záujem aj o nukleové kyseliny. Pri spracovaní majú kvasinky nevýhodu vo svojom fermentov bohatom obsahu a v organoleptickej menej priaznivej podfarbenosti. Vyžadujú si preto inaktiváciu fermentov a dezodorizáciu čo najšetrnejším spôsobom, aby nedošlo k poklesku obsahu vitamínov.

Najvhodnejšie je sušenie v rozprašovacích sušiarňach s neprekročením 70 °C teploty produktu. Sušením pripravené produkty poskytujú možnosť využitia v pekárskom, hydínárskom a v mäsospracujúcom priemysle. Ide tu v zásade o obohatenie výrobkov cennými proteínovými látkami a v prípade pekárstva aj o fortifikáciu prirodzenými vitamínmi B skupiny. Sušený produkt je vhodný i na fortifikáciu hotových jedál, kde je cenný obsah lyzínu, leucínu, metionínu a arginínu vedľa obsahu vitamínov. Inaktivácia a dezodorizácia sa dá urobiť zahrevom kvas. mlieka pri 95 °C (30 min.) s výsledkom poklesu obsahu vitamínov len do 5 %. Takto upravené kvasinky predstavujú v pastovitej alebo tekutej forme surovinu na prípravu mnohých obohatených nátierok. Ba v zahraničí sa podarilo rôznym kvasničným hydrolyzátom dodať najrozmanitejšie chuti, na čom je založená veľká široká paleta nutrične hodnotných výrobkov. Posledne sa začína využívať droždie i na prípravu degradovaného produktu kys. ribonukleovej, na nukleotidy, hlavne na 5'izomerinozinfosfátu, ktoré majú intenzívne arómatovnú vlastnosť mäsovej chuti. Obchodný produkt je zmesou sodných solí týchto látok v pomere 1:1. Tieto látky sú neobyčajne účinné a v prídavku 0,01—0,02 % sú schopné dodať potravinárskym výrobkom bohatú mäsovú chuť. V snahe pokúsiť sa aj u nás o rozvoj dostupnosti tak cenných produktov z kvasiniek možno vidieť primeranú perspektívnu tendenciu a význam aj droždiarskeho priemyslu, vedľa jeho príspevku droždia ako nakypovača pre pekársky priemysel.

Nápojársky priemysel reprezentuje pivovarníctvo a konzervársky priemysel. Z nápojov sa spotrebovalo na obyvateľa a rok: nápoje alkoholické 100 % 8,9, liehoviny 40 % 8,8, víno celkom 17,2, z toho hroznového 12,3, pivo celkom 106,3 a nealkoholické nápoje celkom 34,1. Čísla hovoria o zvýšenej spotrebe alkoholických nápojov a zvlášť piva na úkor nealkoholických nápojov. Nízku spotrebu nealkoholických nápojov zapríčiňujú dva fakty, a to nízka kvalita základnej suroviny a súčasná technológia, ktorá až na určité výnimky neumožňuje kvalitnú úchovu surovín, hlavne tým, že nepracuje s mraziarskymi teplotami. K týmto dvom faktom sa radí predaj nealkoholických nápojov, ktorý nie je na úrovni

zvlášť v letných mesiacoch. Perspektívne by sa mala rozvíjať vedľa ovocných nealkoholických nápojov i výroba zeleninových nápojov a hlavne výroba z rôznych extraktov, ktoré by po zriedení a nasýtení kyslíčnikom uhličitým dávali dobrý nealkoholický nápoj.

Spracovateľský priemysel na výrobu hotových jedál a vysokoopracovaných polotovarov by sa mal perspektívne rozvinúť vzhľadom na zvyšujúcu sa koncentráciu obyvateľstva v mestách a vo veľkomestách. Výrobou určitého potrebného sortimentu vysokoopracovaných polotovarov a hotových jedál by sa plne zabezpečilo stravovanie pracujúcich vo veľkých závodoch, nemocniciach, školách a školských internátoch a pod.

Týchto niekoľko podrobností z jednotlivých úsekov potravinárskeho priemyslu načrtáva rozvoj potravinárskeho priemyslu, u ktorého sa predpokladá na Slovensku rýchlejšie tempo rozvoja ako v celoštátnom meradle.

V tomto rozvojovom tempe má stúpnuť pri potravinárskom priemysle objem výroby za roky piatej päťročnice viacej ako u 26 %, čo zároveň značí i ďalšie priblíženie sa výroby a kvality výrobkov požiadavkám racionálnej výživy.

Úsilie rozvíjať výrobu a budovať potravinársky priemysel ďalej s cieľom dosiahnuť hodnoty a limity, určené smernicami pre 5. SRP, je našim prvoradým pracovným záväzkom, o to pevnejším, že naša doterajšia práca zabezpečila potravinárskemu priemyslu solídnu základňu a podstatné podmienky pre mohutný rozvoj. Pracovníci potravinárskeho priemyslu sú tak tvorcami postupujúceho zlepšovania štruktúry výživy obyvateľstva a sú zárukou ďalšej všestrannej optimalizácie. A nám patrí povinnosť prispieť svojím dielom v našej každodennej práci k úsiliu pracovníkov potravinárskeho priemyslu, aby spoločný výsledok bol dôstojným naplnením našich záväzkov, vyplývajúcich z uznesení XIV. zjazdu KSČ.

Развитие пищевой промышленности и ее перспективы — требование рационального питания.

Development of food industry and its prospects — a requirement of national nourishment