

## Novinky zo zahraničnej literatúry

AUERSWALD, M.

**Zukunftsaspekte der Ernährungsphysiologie.** (Aspekty fyziológie výživy v budúcnosti.)

Ern.-Umschau, **18**, 1971, č. 11, s. 454—458.

1 obr., 13 tab.

Na základe súčasnej situácie vo výžive obyvateľstva sveta sa pre budúcnosť javia tieto problémy: a) zdolávanie absolútneho hladu (nedostatok kalorického prísunu pre 3 miliardy ľudí); b) prekonávanie tzv. parciálneho hladu (nedostatok živočišných bielkovín), c) korektúra vedľajšieho technologického vplyvu a vplyvov toxických z prostredia, d) korektúra výživy smerom k eliminácii chorôb spôsobených výživou, e) príprava špeciálnych noriem výživy s ohľadom na meniacu sa spoločenskú štruktúru obyvateľov sveta. Sú uvažované možnosti, ako fyziológia výživy bude schopná prispievať k riešeniu týchto základných problémov (nové nekonvenčné druhy bielkovín atď.). Očakávajú sa výsledky ďalšieho aplikačného výskumu v spolupráci s výskumom ostatných odvetví [poľnohospodárskej, veterinárnej vedy, biochémie a klinického lekárstva].

APFELBAUM, M. — LAVAU, M.

**Les effets physiopathologiques des corps gras dans la ration alimentaire humaine.** Fyziologické vplyvy tukov vo výživovej dávke pre človeka.)

Rev. Franc. Corps Gras, **18**, 1971, č. 10, s. 587—590.

2 obr., 1 tab., lit. 29.

Zvlášť dôležité sú: vplyvy na trávenie, na obezitu a na nemoci srdiečnych ciev. Na základe výsledkov pokusov na ľuďoch a na krysách sú tieto vplyvy závislé od enzymatického vybavenia individua. Preto pravdepodobne nebude existovať ideálny tuk. Len štúdium tukov individuálne dovolí v budúcnosti závery a tukový priemysel sa bude musieť prispôbiť nariadeniam autorít pre výživu.

BUFFA, A.

**Food technology and development. I. Unicef.** (Výroba lacných výživných potravín pre vývojové krajiny.)

Food Engng., **43**, 1971, č. 11, s. 79—86, 89—90, 93—94, 97—98, 101—102, 104, 106.

2 obr., 2 sch.

Pojednáva sa o najrôznejších stránkach problému výživy nedostatočne alebo nesprávne živých ľudí vo vývojových krajinách, ktorých počet sa dnes odhaduje na dve miliardy. Ide o potravinu, ktorá má vysokú kalorickú hodnotu, obsahuje dostatok bielkovín a dôležitých aminokyselín, vitamíny, vápenaté a železité soli a chuťové látky, ktoré možno použiť spôsobom zostavovania receptúry pomocou samočinných počítačov a technologického zariadenia. Uvádza dva plány výrobných liniek na detskú výživu, ktorá vyhovuje zmieneným požiadavkám, ako aj receptúry pre podobné potraviny už vyrábané, a to v Alžírsku a v Egypte pod názvom „Superamin“, v Turecku „Sekkama“ a jednej potraviny vyrábanej v Iráne. Vo všetkých receptúrach sú obsiahnuté všetky vitamíny, metionín, lyzín a soli vápenaté a železité, ďalej alfa-amyláza a amyloglukozidáza. Najpoužívanejšími chuťovými látkami sú vanilka, banány, citrusové ovocie a čokoláda.

**Improving plant protein by nucleat techniques.** [Zlepšovanie rastlinných bielkovín jadernými metodami.]

Pomeranz. Y., Cereal Sci. Today, **16**, 1971, č. 9, s. 323—328.

Uvedených je 43 referátov z 9 sekcií. Medzinárodná spolupráca pri vývoji lepších zdrojov bielkovín. Využitie svetových zdrojov rastlinných bielkovín. Vplyv umelých mutácií pri šľachtení na zvýšenie obsahu bielkovín. Nukleárne metódy určovania bielkovín a aminokyselín. Určovanie nutričnej hodnoty rastlinných bielkovín; vplyv izotopov a ich využitie pri výskume vplyvu prostredia. Fyziologické a biochemické aspekty produkcie rastlinných bielkovín. Medzinárodná spolupráca pri využívaní zdrojov bielkovín.

**Stauförderer.** [Akumulačný dopravník.]

Fördern u. Heben, **21**, 1971, č. 11, s. 710.

1 fot., 2 sch.

Nový princíp akumuláčného dopravníka prihláseného na patentovanie. Dopravník je vytvorený ako valčeková dráha, pri zastavení dopravovaného kusového tovaru nárazkou sa zastavia aj valčeky pod tovarom, hnaným pásom. Až pri uvoľnení zarážky sa tovar dá opäť do pohybu. Trenie medzi nosnými valčekmi tovarom počas akumulácie činí 1 až 3 % váhy a je nastaviteľné. V obrátenom smere pôsobí dopravník ako hnaná valčeková dráha, takže z vyrovnávacích zón sa môže dopravovať späť. Tieto dopravníky sa dodávajú ako normalizované časti s šírkami 200 až 800 mm v každej dĺžke. Pohon vstavaným elmotorom. Dodáva Transnorm System GmbH, 3201 Harsum.

**Sugar derivative can reduce tooth decay.** [Derivát cukru môže znížiť kazivosť zubov.]

ISRF Bulletin, **2**, 1971, č. 10.

Nový produkt Anticay je biely, neutrálnej chuti, sypký, amorfny prášok, bez znateľného účinku na zloženie alebo vzhľad potravín, ku ktorým je pridaný. Môže byť preto primiešaný priamo do kandovaného ovocia, čokolády, cukru, pečiva, chleba, nealkoholických nápojov a zmrzliny. Vyvinuli ho v Colonial Sugar Refining Co., Austrália (člen ISRF), v spolupráci s radom nezávislých výskumných organizácií. Výskum ukázal, že Anticay, ak sa pridáva v množstve 1 % na váhu obsahu sacharidov v potravině, má značné inhibičné účinky na vznik zubného kazu. Je tiež výborným zdrojom vápnika a fosforu. Anticay bol schválený a odporúčaný v Austrálii ako prídavok k potravinám a o jeho schválení bolo požiadané vo Veľkej Británii a v USA.

**News from America.** (Novinky z Ameriky.)

The Flavour Ind., **2**, 1971, č. 8, s. 455—459.

10 tah., lit. 4.

Problémy, ktoré študujú potravinári vedci v USA, sú obezita, arterioskleróza a na druhej strane nedostatočná výživa obyvateľov USA. V USA sa dostáva na trh ročne okolo 3300—3500 nových výrobkov a normálny konzument sa v tejto záplave potravín ťažko vyzná. Zvyšuje sa spotreba hotových jedál, pretože americké ženy majú stále väčší odpor k tomu, aby zotrávali aspoň 6 hodín v kuchyni ako ich matky a babičky. Problematikou č. 1 je pri hotových jedlách mikrobiológia, ďalej nutričné problémy, syntetické prísady, prírodné nebezpečné látky, zvyšky pesticídov a ďalšie. FDA musí starostlivo študovať nové látky a dozerať na nové pokrmy na trhu. V USA i celý ostatný svet musí v otázke potravín štandardizovať svoje zákonodarstvo. Z týchto príčin musí zvýšiť svoju aktivitu FAO/WHO, musí byť schválený Codex Alimentarius, Európsky koncil musí sa zaoberať potravinárskymi prísadami a pod. Musí sa tiež prikrčiť k výchove spotrebiteľov v otázkach výživy, sanitácie a hygieny a treba rozšíriť informácie o súčasných smeroch v potravinárskom výskume.