

Riešiteľ úlohy	Názov úlohy
Šulc, Š.	Nové formy konzervácie potravín – Výskum lyofilizácie potravín (1968).
Jäger F.	Chladiarenský prepravník chladený kvapalným dusíkom (1968).
Lifka E.	Určenie možností a vypracovanie nových metód zmrazovania potravín – Zmrazovanie pomocou kontajnerov (1968).
Repková V.	Ekonomická štúdia o konzervácii teplom a chladom (1968).
Šulc Š.	Kontajnerová doprava s využitím akumulovaného chladu – diferenčné mraziarenské skladovanie (1968).
Kačeňák I.	Výskum korózných procesov z potravinárskeho hľadiska s osobitným zreteľom na podmienky tropických a subtropických krajín – II. časť (1968).
Raško A.	Uplatnenie výsledkov základného konzervarenskeho výskumu pre špeciálne úpravy potravinárskej technológie za sfažených klimatických podmienok (1968).
Šulc Š.	Stanovenie klimatotechnologických podmienok skladovaných potravín chladom (1968).
Klempová F.– Stein I.	Štúdium enzymatických systémov významných z hľadiska úchovy potravín (1968).
Arpai J.	Výskum vplyvu nízkych teplôt na nukleové kyseliny mikroorganizmov (1968).
Pálenkár P.	Vyhodnocovanie skladovacích pokusov sublimačne sušených potravín (1968).
Bystrická E.– Šepitka A.	Progresívne spôsoby dehydratácie potravín a poľnohospodárskych výrobkov (1968).

Vyriešené výskumné úlohy z predchádzajúcich rokov sú uvedené v *Bulletine Ústredného výskumného ústavu potravinárskeho priemyslu IV*, 1965, č. 2, s. 84–87.

## Zo zahraničnej literatúry

**Le conditionnement de l'air en France** (Úprava vzduchu vo Francúzsku)  
Rev. gén. Froid, 59, 1968, č. 2, s. 217–233. 5 fot. 3 tab.

Celkové výsledky štúdie poskytujú obraz o objeme a charaktere celkového predaja zariadenia a materiálov pri úprave vzduchu a umožňujú zistiť stav, ktorý sa má dosiahnuť v r. 1970. Od r. 1960–1964 vzrast predaja zariadenia určeného pre komfort činil 28 % za rok. Z toho kancelárie 33 % za rok, byty 41 % za rok (veľmi nízke v absolútnej hodnote). V rokoch 1965–1970 sa má zaviesť klimatizačné zariadenie všade, t. j. v kanceláriách, dielnach, obchodných miestnostiach, recepciách pre zákazníkov, v skladoch a bytoch.

## **Nouvelles techniques frigorifiques pour la conservation des aliments**

(Nová chladiarenská technika pri úchove potravín)

Bull. Int. inst. Froid, 48, 1968, č. 2, s. 515

V publikovanej brožúrke ministerstva potravinárskeho priemyslu na Kube sa uvádza skúmanie použitia kvapalného dusíka tak rozprašovaním, ako aj ponorením pri chladení a zmrazovaní potravinárskych výrobkov. Prehľad použitia: Chladenie pomocou  $N_2$  chladiarenského zariadenia určeného na prepravu potravín ľahko podliehajúcich skaze; zmrazovanie rýb; preprava zmrzliny; zmrazovanie ovocia; mleté korenie za mrazenia a potravinárskych výrobkov citlivých na teplo (odstraňujú sa takto straty chuťové a aromatické).

## **Influence du temps de congélation sur l'intégrité des tissus du chou-fleur**

(Vplyv zmrazovacej doby na neporušenosť tkaniva karfiolu)

Rev. gén. Froid, 58, 1967, č. 11, s. 1335–1339. 7 fot., 1 graf.

Výsledky série špecifických pokusov (1963–64–65–66) možno zhrnúť takto: aby sa docielilo dobré zmrazovanie karfiolu, treba znížiť zmrazovací čas na maximum. Nominálny 20 zmrazovací čas je stanovená hranica, ktorá sa nesmie prekročiť, lebo by došlo k vážnemu štrukturálnemu poškodeniu. Karfiol sa má rozdeliť na malé čiastky a zmraziť bez obalu v tuneli silným prúdom vzduchu pri teplotách pod  $-40^\circ\text{C}$ , ale neprekročiť stanovenú zmrazovaciu dobu. Najlepšie výsledky sa docielili s odrodou „Napoleto di gennaio“ a menej sa osvedčila odroda „Panase“.

## **Influence des conditions d'entreposage sur la respiration des pommes.**

(Vplyv skladovacích podmienok na dýchanie jablk)

Bull. Inst. int. Froid, 48, 1968, č. 2, s. 531–533

Vplyv teplôt a koncentrácie kyslíčnika uhličitého a kyslíka na tvorbu kyslíčnika uhličitého a na absorpciu kyslíka pri rozličných odrodách jablk pri teplotách 0 až  $12^\circ\text{C}$ , na vzduchu a vo viacerých zmesiach kyslíčnika uhličitého, kyslíka a dusíka. Ďalej vplyv vzťahu medzi stratou dýchacieho substrátu a tvorbou konečných produktov.

## **Conférence technique de la F. A. O. sur la congélation et l'irradiation du poisson**

(Technická konferencia F. A. O. o zmrazovaní a rozmrazovaní rýb)

Rev. gén. Froid, 58, 1967, č. 11, s. 1393–95

Na XII. kongrese v Madride o chladení usporiadanom I. I. F. v spolupráci s F. A. O. (Food and Agricultural Organisation v septembri 1967) a týkajúcom sa aj ožarovania rýb, odznali prednášky hlavne na štyri témy: zmrazovanie rýb na mori – zmrazovanie rýb na zemi a chladiarenské skladovanie – doprava a distribúcia – a vlastné ožarovanie. Podľa výskumu USA Atomic Energy Commission náklady na ožarovanie sa pohybovali medzi 2,6 a 3,4 c/kg, a to podľa trvania amortizácie a nákladov na  $Co^{60}$ . Prednášky v jednotlivých komisiách.

## **Relation entre le moment de la cueillette et les maladies à l'entreposage des pommes**

**Cox's Orange Pippin** (Vzťah medzi časom zberu a skladovacími chorobami jablk Cox's Orange Pippin). Bull. Inst. int. Froid, 48, 1968, č. 2, sd 533–535

Počas 4 sezón sa zbierali za sebou jablká odrody Cox's za rôznych podmienok za účelom stanovenia vplyvu času zberu na straty, spôsobené rozličnými príčinami. Výsledky ukázali, že pri ovocí uchovanom pri  $2,8, 3^\circ\text{C}$  (bežné skladovacie teploty pre jablká Cox (dochádzalo viac k hneďnutiu jadra („Core flush“) ako pri ovocí, ktoré sa skorej oberalo a viac podliehalo skaze zvädnutím a hnitím.

## **Tiefkühlkost im Gaststättengewerbe** (Mrazené jedlá v pohostinstve)

Tiefkühl-Prax., 9, 1968, č. 10, s. 50–54, fot 2, schéma 1, tab 7

Od r. 1956 sa zvýšil odbyt mrazených jedál o 20-násobok. Výrobcovia ponúkajú viac ako 100 rôznych druhov mrazených potravín. Na skladovanie a prípravu sú potrebné zodpovedajúce prístroje. Používajú sa: mraziaca skriňa, pulty, bunky

(najmä pre veľké skladovacie priestory). Rozmrazovacie zariadenie s cirkuláciou horúceho vzduchu pre jedlá v Alu-fóliách, prístroj s vodným postrekom pre mrazené hotové jedlá vo vrecúškach, plnoautomatický rozmrazovací prístroj pre jedlá vo vrecúškach.

**Fahrbare Kühlanlagen** (Pojazdné chladiace zariadenia)  
Tiefkühl-Prax., 9, 1968, č. 9, s. 67

Konštruktéri varšavskej firmy „Mostostal“ skonštruovali pojazdné chladiace zariadenie na mrazenie ovocia a zeleniny na poli, ktoré si dali patentovať. Súčiastky zariadenia, mraziaci tunel, pohonný motor a generátor prúdu sú namontované na podvozkoch a na mieste použitia sa zložia. Po zmrazení a zabalení sa ovocie dopraví na chladiacich dopravníkoch ihneď do chladiaceho skladu tak, že všetky jeho výživné látky zostanú zachované.

**Gefrierzeit-Automatik im Vormarsch** (Automatika mraziacej doby na postupe)  
Tiefkühl-Prax., 9, 1968, č. 3, s. 34, fot 1

Na poslednom veľtrhu domácich potrieb v Kolíne predviedla firma LINDE-Hausgeräte GmbH prvý „mysliaci“ domáci zmrazovač s automatikou mraziacej doby. Táto novodobá automatika mraziacej doby dosiahla v odborných a spotrebiteľských kruhoch veľmi rýchle uznanie. Pre zvýšený dopyt zväčšila firma Linde výrobný program domácich „mysliacich“ zmrazovačov. Okrem „jednoročného“ automatika 30 a automatika 42 skonštruovali ešte automatik 26 a automatik 36.

**Potenter Transportpartner** (Účinný dopravný partner)  
Tiefkühl-Prax., 9, 1968, č. 4, s. 45–46

Spoločnosť STEF (Société Française de Transport et Entrepôts Frigoriques = Francúzska spoločnosť pre prepravu a chladiarenské skladovanie) prepravuje a skladuje tovary citlivé na teplotu. Má 40 filiálok vo všetkých väčších mestách Francúzska, vyše 5000 izotermických, chladiacich a mraziacich áut. K dispozícii má 170 000 m<sup>3</sup> skladovacieho priestoru v chladiarňach (od +10 °C do -30 °C), 220 000 m<sup>3</sup> objemu prepravy, 1000 t vodného ľadu za deň. So spoločnosťou CEGF (Compagnie des Entrepôts et Gares Frigoriques = Spoločnosť skladov a staníc) má zmluvu, čo jej umožňuje rozšírenie služby zákazníkom.

**Suppengemüse im Polybeutel** (Polievková zelenina v poly-vrecúšku)  
Tiefkühl-Prax., 9, 1968, č. 4, s. 42

Firma Ruhr-Frost uviedla na trh polievkovú zeleninu vo vrecúšku à 450 g. Vrecúško je na prednej aj zadnej strane nepriesvitné a na čelnej strane má priesvitné okienko. Zloženie polievkovej zmesi: hrášok 60 g, karotka 80 g, fazuľa 60 g, kaleráb 60 g, karfiol 50 g, zeler 50 g, cesnak 30 g, ružičková kapusta 20 g, rôzne polievkové korenie 40 g = 450 g.

**Geschälte Kartoffeln** (Oškrabané zemiaky)  
Tiefkühl-Prax., 9, 1968, č. 3, s. 33

Firma AVIKO, Hochkeppel, prináša ako novinku na trh pre veľkospotrebiteľov oškrabané zemiaky druhu Binhthe po 25 a 50 kg vreciach.

**Fischspezialitäten aus den USA** (Rybacie špeciality z USA)  
Tiefkühlkette, 13, 1968, č. 146 (febr.), s. 29

V Belgicku založili firmu Continental Atlantor, ktorá sa má v Európe zaoberať najmä odbytom mrazených rybacích špecialít z USA (rakmi, krabím mäsom, ústřicami, ako aj rybacími tyčinkami a rezmi). Obchodným vedúcim je Dr. Magnus Z. Sigurdsson. Nová firma dovezie konzervy a živé raky. V Európe má zastúpenie veľkej americkej firmy Sea Pak Grace, St. Simons Island, Georgia. Firma Continental Atlantor bude dodávať väčšie množstvá mrazených rybacích druhov z Európy do USA, odkiaľ dostane zase špeciality z Južnej Ameriky.