

Zo zahraničnej literatúry

Potenter Transportpartner (Účinný dopravný partner)

Tiefkühl-Prax., 9, 1968, č. 4, s. 45–46

Spoločnosť STEF (Société Française de Transport et Entrepôts Frigorifiques = Francúzska spoločnosť na 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 m³ skladovacieho priestoru v chladiarňach (od +10 °C do -30 °C) 220 000 m³ objemu prepravy, 1000 t vodného ľadu za deň. So spoločnosťou CEGF (Compagnie des Entrepôts et Gares Frigorifiques = 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 nepriestvitné a na čelnej strane má priestvitné 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. 20

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

„Land der Superlative“ (Študijná cesta do USA)

Tiefkühl-Prax., 9, 1968, č. 3, s. 20

Veľkoobchodník s mrazenými potravinami z NSR podnikol študijnú cestu do USA na výskum trhu s mrazenými potravinami v oblasti hoteliérstva a gastronómie. Na prvom mieste je zákazník, ktorému sa snažia „viac ponúknuť, ako očakáva“. Sklady amerických hotelov a reštaurácií sú plné mrazených surovín, ako je zelenina, ryby, mäso, ovocie, hydina a smotanová zmrzlina. Okrem bežných jedál sú to jedlá francúzskej kuchyne, ktoré Američania považujú za vrchol kuchárskeho umenia, a tieto im môžu hotely a reštaurácie v mestách ponúknuť. Mrazené produkty sa používajú na prípravu bežných jedál v hociktorý deň. Tým sa zabezpečuje stála a denná spotreba. Mnohé vedúce osobnosti americkej výroby mrazených jedál sú kuchynskými zncalcami s praxou s skúsenosťami, čo im umožňuje realizovať želania a požiadavky hotelov a gastronómie. Americký výrobca je zvedavý na želanie a kritiku spotrebiteľov.

Fischspezialitäten aus den USA (Rybacie špeciality z USA)

Tiefkühlkette, 13, 1968, č. 146 (febr.), s. 29

V Belgicku založili firmu Continental Atlanter, ktorá sa má v Európe zaoberať najmä obbytom mrazených rybacích špecialít z USA (rakmi, krabím mäsom, ústrikami, 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 Atlanter bude dodávať väčšie množstvá mrazených rybacích druhov z Európy do USA, odkiaľ dostane zase špeciality z Južnej Ameriky.

Dauerdosen für Gefrierfach und Truhe (Trvanlivé škatule pre mraziace zariadenia a pulty)

Tiefkühlkette, 13, 1968, č. 145 (jan.), s. 21

obr. 1

Trvanlivá škatuľa z eloxovaného hliníka je vhodná na samostatné zmrazovanie tovaru. Má vysokú vodivosť, čo má veľký význam pre rýchle zmrazovanie a rozmrazovanie. Vyrábajú sa v 4 veľkostiach, ktoré sa vo forme stavebnice môžu ľahko prispôbiť miestu. Škatule nenadobúdajú pach po voni, alebo chuf. Na čistenie stačí jednoduché umytie. Výrobca: RITTER, Esslingen.

Tiroler Apfelstrudel (Tirolský jablkový závin)

Tiefkühlkette, 13, 1968, č. 145 (jan.), s. 21

Tirolský jablkový závin, známy na celom svete, sa vyrába zo šľachteného ovocia z južného Tirolska a jemného listkového cesta upraveného na pečenie v skladačke s pestrou tlačou. Najmenšia váha je 700 g. Kartón obsahuje 12 skladačiek. Závin upravený na pečenie sa bez rozmrazenia vloží do rúry na pečenie pri 220 °C a pečie sa 40 minút. Aj vo veľkospotrebitelskom obale má 1400 g najnižšiu váhu pre závodné jedálne, hotely, kaviarne. Čoskoro sa dostane na trh v NSR aj závin pre diabetikov. Jediný dovozca: Johannes Kaufmann, Stuttgart 13.

Tiefkühl-Boom in Italien (Mraziarenská konjunktúra v Taliansku)

Tiefkühlkette, 13, 1968, č. 146 (febr.), s. 4

Optimistické prognózy v Taliansku počítajú pre rok 1970 s 35 000 mraziarenskými predajňami a spotrebou 1000 g na obyvateľa. V posledných rokoch sa zvýšil počet predajní z 10 000 na 13 000 a aj obrát sa zvýšil, hoci spotreba 230 g mrazených produktov na obyvateľa je oproti spotrebe vo Francúzsku so 760 g a Belgicku s 1260 g veľmi nízka.

Freon-Produkte von Du Pont (Freónové produkty firmy Du Pont)

Tiefkühlkette, 13, 1968, č. 146 (febr.), s. 30

Odbyt freónu — fluorouhlikových výrobkov firmy Du Pont v NSR prešiel od firmy NORDMANN, RASSMANN und Co, Hamburg na firmu Du Pont de Nemours (NSR) Düsseldorf od začiatku t. r. Zmena sa netýka predaja firmy Nordmann, Rassmann u. Co pre iné výrobky firmy Du Pont. Fluorovodíkové výrobky „Freon“ majú veľké uplatnenie ako priemyselné čistiace roztoky, ako chladivo, ako aerosol — pre pohonné látky a pre ďalšie účely.

Apetito in Brasilien (Firma Apetito v Brazílii)

Tiefkühlkette, 13, 1968, č. 147 (marec), s. 24

Najväčší výrobca mrazených hotových jedál v NSR firma Apetito Karl Düstberg, Rheine, uzavrela s firmou Produtos Alimentícios Supergel, Sao Paulo, poradenskú a licenčnú dohodu. V Sao Paulo sa vybuduje nákladom 3 miliónov NM výrobnia pre 15 000 jedál za deň, objem sa má zvýšiť na 60 000 jedál za deň. Firma Apetito v NSR mala r. 1967 obrát 12,5 milióna NM, čo znamená oproti r. 1966 zvýšenie o 3 %.

Lagerhaus der „Nordsee“ (Sklad firmy Nordsee)

Tiefkühlkette, 13, 1968, č. 147 (marec), s. 24

Koncom januára 1968 firma „Nordsee Deutsche Hochseefischerei GmbH“ uviedla do prevádzky vlastný sklad s objemom 6000 ton, t. j. 10 nákladov najväčších lodí „Nordsee“. Novostavba patrí k najväčším mraziarňam v severnej časti NSR. Moderné prekladacie zariadenie slúži na rýchlu prekládku a v predsieni mraziarne sa ryby paletizujú, vážia a pomocou vysokozdvížných vidlicových vozíkov ukladajú.

Gefrostete Salate aus LONDON (Mrazené šaláty z Londýna)

Tiefkühlkette, 13, 1968, č. 147 (marec), s. 26

obr. 1.

Fa B. and A. Britton Ltd., London uviedla na trh 4 mrazené šaláty určené aj pre vývoz. Jedná sa o značku „Tartan“ (šalát z bielej kapusty, zemiakový, ruský a španielsky) v cene 11 až 14 pencí. Obsah kelímka je asi 140 g. Šaláty sú anglickou obmenou obľúbených majonézových šalátov v Škandinávii a NSR. Balené sú v škatuliach po 2 tuctov resp. v debnách po 24 tuctov. Najnižšia objednávka je 96 tuctov. Firma vyrába aj rýchlomrazené a údené lososy.

Raccourcissement du processus de refroidissement dans la fabrication des tartes et produits de pâtisserie (Skrátenie chladiaceho procesu pri výrobe tort a zákuskov)
Bull. Inst. Int. Froid, 48, 1968, č. 2, s. 585

Na urýchlenie chladenia pekárenských a cukrárenských výrobkov sa odporúča predchladit základné upečené cesto a až potom pridávať plnku. Uvedená je chladia-ca kinetika v závislosti na čase a hrúbke výrobku.

Application de la cryogénie en boulangerie (Nízke teploty v pekárenskom priemysle) (Štúdie)

Bull. Inst. int. Froid, 48, 1968, č. 2, s. 583

Kvapalný dusík sa používa v horizontálnom tunelovom zmrazovači pri zmrazovaní potravín spôsobom rozprašovania a ako studený plyn vo vnútri zmrazovača a aj ako expanzné chladivo. Týmto postupom sa docieli kompletne riadenie zmrazovania rôznych pekárenských výrobkov. Štúdia sa zaoberá ekonomickou integráciou zmrazovacieho procesu pomocou prestupu nízkych teplôt v pekárňach. Skúma sa zlepšenie kvality, možnosť oddialenia stvrdnutia a predĺženia účhovy pekárenských výrobkov v predajniach.

Les basses températures. Leur rôle et leurs avantages pour la conservation

des aliments. (Nízke teploty, Ich úloha a výhody pri účhove potravín). Rev. gén. Froid, 59, 1968, č. 3, s. 313–315

Popis úlohy a výhod nízkych teplôt pri konzervácii potravín, ďalej autor vysvetľuje význam nízkych teplôt v prípade účhovy čerstvej zeleniny a ovocia. Uvedené sú dôležité rady, čo sa má a čo niezmrazovať, ako aj precízne údaje o rozmrazovaní a popis celej zmrazovacej škály od použitia nízkych teplôt až po lyofilizáciu.

Conception générale des entrepôts frigorifiques (Všeobecná koncepcia chladiarenských skladov vo Francúzsku). Rev. gén. Froid, 59, 1968, č. 3, s. 291–301

6 fot

Článok je syntézou dvoch štúdií: prvá sa zaoberá samotnou koncepciou chladiarenského skladu, hlavnými faktormi; druhá možnosťami realizácie koncepcii. Autor upozorňuje hlavne na niektoré problémy, ako vo všeobecnosti (veda, stavebný pozemok, energia, príjazd, množstvo poschodí, rozdelenie miestností, pracovných síl, mechanizácie, nástrojov, materiálu a i.

Surgélation de produits à bass de viande pour le boulanger de détail. Production de friands (Rýchlomrazenie mäsových výrobkov v maloobchode pre pekárenské výrobky)

Bull. Inst. int. Froid, 48, 1968, č. 2, s. 585

Detailný popis výroby rýchlomrazených pochúťok. Po naplnení cesta mäsom možno ho hneď upiecť alebo zmraziť. Rýchlomrazené pochúťky sa môžu hneď bez rozmrazenia piecť.

Pâtes de viande hachée congelés en 4 à 7 min. au lieu de 4 à 8 h grâce à l'azote liquide (Mäsové koláče zmrazené za 4–7 min. namiesto 4–8 hodín pomocou kvapalného dusíka v USA), Bull. Inst. int. Froid, 48, 1968, č. 2, s. 561

Zmrazovač spracuje za dve smeny 150 až 300 kg/h, podľa toho, aké veľké sú koláče. Zmrazovací čas koláča je od 4 min. pre 60 g koláč a 7 min. pre 200 g koláč. Cena zmrazovania pomocou zariadenia kvapalným dusíkom je priemerne trochu viacej ako 4,4 centa na 1 kg. Popis zariadenia.

Une nouvelle conception de laiterie très moderne l'exemple du Luxembourg

(Nové koncepcie veľmi modernej mliekárne v Luxemburgu)

Rev. gén. Froide, 59, 1968, č. 3, s. 337–340

Luxlait je najnovšie mliekárenské družstvo v Luxemburgu, kde sa spracúva mlieko dodávané 1700 výrobcami. Družstvo má 170 zamestnancov; vlastní vnútrozávodnú dopravu a parkovisko pre 50 nákladných áut. Denne sa tu spracuje a dodáva spotrebiteľom 250.000 litrov mlieka. Kladie sa dôraz na výstavbu mliekárni, ktorá je zväčša pod zemou, na kvalitu použitého stavebného materiálu a pri zariadení závodu, najmä na akosť izolácie (Penové sklo).

Contents

1. The fiftieth anniversary of our director	1
2. Pálenkár P., Štangová A.: The evaluation of experiments with the storage of food desiccated by sublimation	3
3. Šepitka A.: The utilization of infra-red radiation in the food industry	9
4. Tvarožek V.: Our way of applying interferometry in storage experiments	15
5. Schunová V.: The stability of vitamin C in vegetable material and in prepared food during processing, storage and reheating	22
6. Kačeňák I.: The resistance of white-metal sheet package against hard climatic conditions	27
7. Vašicová-Kostolanská J.: The application of micro-wave dielectric heating in the production of potato-sticks	36
8. Dudíková E.: The utilization of fodder-dates and sugar-cane molasses for the production of nitric food in the developing countries	42
9. Janko K.: Automatic level control device	48
10. Bystrická E.: Research activity, mainly analytic and inventive work in departemens for scientific and technical informations	57
11. Abstrakts from foreign literature	62