

Doplňovanie sortimentu sa deje z prechodového skladu a môže sa doplniť v každom dennom čase.

Zariadenie, ktoré má hodinový výkon asi 2000 hotových jedál à 500 g, pozostáva v podstate z chladiarenského zariadenia, rôznych dopravných a rozdeľovacích zariadení včítane priebežného skladu, ako aj z kompletnej elektrickej výstroje. Pomocou elektroniky firmy BBC sa kontroluje a riadi plnoautomatický pracovný priebeh od vstupu na zmrazovanie až po vybranie jedál.

V mnohých prípadoch nezdá sa účelným vyrábať výlučne mrazené jedlá a ich podávať. Poskytujú sa potom najrozmanitejšie možnosti tým, že sa napr. zmrazia len určité časti jedla a kombinujú sa s čerstvo pripravenými alebo tým, že sa pripravujú len jedlá na večere a koniec týždňa, tieto sa zabalia, zmrazujú a skladujú. To isté platí pre špeciálne diéty, ktoré sú potrebné denne len v malých množstvách. Môžu sa vo väčšom meradle hospodárne pripraviť a pri potrebe sa môžu zase z mraziarenského skladu vybrať. Týmto metódami sa docieľuje: odbremenenie kuchynského personálu vo večerných hodinách, na konci týždňa a vo sviatok, zvýšenie hospodárnosti kuchynskej prevádzky rovnomerným pracovným zaťažením a zvýšenie úžitkového stupňa kuchynského zariadenia (prístrojov).

Preložila Ing. Hronová

Novinky zo zahraničnej literatúry

Wo hungrige Mänder warten. Gedanken zum Welternährungsproblem.

(Kde čakajú hladné ústa. Úvahy k svetovému výživovaciemu problému.)

Naarden Nachr., 19, 1968, č. 198, s. 4–6.

Podľa názoru futuroológov stúpne v r. 2000 počet obyvateľov zeme na 6–8 miliárd. Pre toto množstvo ľudí bude potrebné zabezpečiť výživu. Zdroje konvenčnej výživy za terajšieho stavu techniky nestačia, najmä v oblasti bielkovín. Je preto potrebné zabezpečiť výrobu nových druhov bielkovinovej potravy. Na to by sa hodili zvyšky po vylisovaní oleja zo sóje, podzemnice a bavlíkových semien. Tieto zvyšky sa v rozvojových krajinách buď ničia, alebo sa používajú na hnojenie, hoci obsahujú veľa bielkovín. Podobné nrihanie je i v niektorých prímorských štátoch s rybiou múčkou. Aktuálnou úlohou potravinárskeho priemyslu bude vypracovať z týchto zvyškov chutnú a výživnú potravu pre hladujúce ľudstvo.

Canadian developments in food processing research.

(Kanadské novinky vo výskume výroby potravín.)

Food Trade Rev., 38, 1968, č. 12, s. 30–31.

Výskum kanadského ministerstva poľnohospodárstva je zameraný na zúžitkovanie nadbytku úrody. Ďalej sa hovorí o nových výrobkoch z jablák. Popisuje sa výroba želé, sušenej a mrazenej jablčnej šťavy, výroba konzervovaných pečených jablák, mrazených pečených jablák a mrazených ovocných plátkov. V závere sa popisuje výrobok z rozmiaganej kvaky, potraviny obohatené bielkovinami, zemiakové granule a závitky z moriaka.

Neuester Gefriertunnel Europas. (Najmodernejší mraziaci tunel v Európe.)

Schlacht- u. Viehhofztg., 68, 1968, č. 10, s. 454.

Firma Messer Griesheim GmbH dodáva zariadenie vyrobené podľa amerického spôsobu zmrazovania postrekom tekutým dusíkom. Teplota mraziaceho média je -196°C , proces zmrazovania prebieha tak rýchlo, že všetky vlastnosti čerstvého tovaru zostávajú v plnej miere zachované.

Fast freezing foodstuffs. (Rýchle zmrazovanie potravín.)

Baking Ind., 1, 1968, č. 5, s. 36.

Anglická spoločnosť Air Products Ltd. v New Molden vydala brožúrku pojednávajúcu o novom rýchlom postupe zmrazovania potravín, zvanom „Cryo-Quick“, pri ktorom sa používa tekutý dusík a pre ktorý dodáva potrebné zariadenie. Zariadenie pozostáva z mraziarenského tunela, vybaveného dopravným pásom, a ktoré môže byť začlenené do takmer každej výrobnéj potravinárskej linky. Hlavná výhoda spočíva v rýchlom mrazení. Potravina, ktorá vstupuje do tunela, je predchladená dusíkovou parou a potom postriekaná tekutým dusíkom. Tekutý dusík zmrazí potravinu tak rýchle a rovnomerne, že nedôjde k žiadnej zmene ani k strate vlhkosti, vitamínov, k zmene farby, chuti alebo vône.

Tiefgefrieren, Gefriertrocknen, Bestrahlen.

(Hlboké mrazenie, sublimačné sušenie, ožarovanie.)

Ernähr. Umschau, 16, 1969, č. 1, s. 1—3, príl. Ern.-Praxis u. Lehre.

Inštruktívny článok o uvedených troch spôsoboch konzervácie potravín. Hodnotí ich z hľadiska šetrnosti voči výživným hodnotám obsiahnutým v potravinách. Pri mrazení poukazuje na príklade špenátu, v ktorom po jednoročnom skladovaní zostáva (pri teplote -29°C) zachované 90 % vitamínu C. Výhody sublimačného sušenia sú širšie: štruktúra, vonkajšia forma a farba ostávajú zachované, straty na chuťových a aromatických zložkách sú nepatrné, rovnako tak na vitamínoch, výživná hodnota a stráviteľnosť zostávajú zachované, rekonštitúcia vodou je veľmi rýchla. Nedostatkom je ohrozenie vzdušným kyslíkom. Pri ožarovaní sa hodnotí zvlášť sterilizácia, pasterizácia, ničenie salmonel, ničenie škodcov.

Chez Paquot, au bout de trois mois; du pain frais comme au premier jour.

(Spoločnosť Paquot má po uplynutí 3 mesiacov chlieb čerstvý ako prvý deň.)

Emballages, XII, 38, 1968, č. 259, s. 367—369, 371.

Spoločnosť Paquot v Remeši vyvinula v spolupráci so spoločnosťou Soplatil postup, pri ktorom používa ako obalový materiál Rilsan a tovar pasterizuje infračervenými lúčmi pri vysokej teplote. Výroba je od miesenia až po expedíciu hotových chlebov plne kontinuálna. Uvedený je podrobný popis funkcie celej linky. Chlieb sa do vrečka z Rilsanu balí už rozkrájaný. Balí sa vo vákuu, a to pomocou stroja Eurovac, typ 85. Od tohto okamžiku je chlieb chránený pred akoukoľvek kontamináciou. Nasleduje ožiarenie IF lúčmi, ktoré ničia zárodky, ak prípadne zostali na povrchu chleba a ktoré by ho počas ďalšej úchovy ohrozili. Rilsanové vrecúška sú ešte prebalované celofánom.

Liquid nitrogen freezing offers quality with speed.

(Zmrazovanie pečiva kvapalným dusíkom.)

Food Engng., 40, 1968, č. 10, s. 127—128, 130.

Nový zmrazovač firmy Liquid Carbonic Copr. „Cryotransfer liquid nitrogen freezer“ je tunelovým kontinuálnym zmrazovačom pomocou kvapalného dusíka. Je popísané jeho použitie na zmrazovanie pečiva v pekární. Zmrazovač zaberá plochu iba $1,92\text{ m}^2$. Spotreba kvapalného dusíka je 1 kg na 2,8 kg zmrazeného pečiva. Kvapalný dusík sa čerpá do trysiek, z ktorých sa rozstrekuje priamo na pečivo na dopravnom páse. Prebytok kvapalného dusíka steká do zberacej misky a recirkuluje späť. Studený plyn, ktorý sa tu tvorí, prúdi vysokou rýchlosťou cez povrch pečiva. Pri vstupe prichádza pečivo s teplotou $26,7^{\circ}\text{C}$ do styku s najteplejším plynom (asi $-45,6^{\circ}\text{C}$) a pri ďalšom postupe sa stretáva so studenejším plynom, až nakoniec je podrobené sprche kvapalného dusíka.

Contact freezer. (Mraziaci dopravník.)

Canner Packer, 137, 1968, č. 10, s. 17.

Kontinuálny kontaktný mraziaci dopravník firmy The Frick Co, Weynesboro, Penn., USA, zmrazuje porcované potraviny, ako ryby, mäsové karbonátky, hydinu a iné na nerezovom páse, ktorého dno sa dotýka hladiny kúpeľa so solankou o teplote $-45,6^{\circ}\text{C}$. Vzduch nad pásom a potravinami je počas zmrazovania v klude. Výkon je 544 až 1361 kg výrobkov o teplote $-17,8^{\circ}\text{C}$.

Contents

1. Nemec P., Drobnica E., Ondrejčková O., Natural and synthetic isothiocyanates as antibacterial agents	1
2. Šulc Š., Zváčová A., Study of the enzymatic activity of peroxidases	9
3. Šepitka A., Šiška Š., The importance of internal conditions of drying for selection of the optimal method of drying. Drying of carrot, cut into various thicknesses	13
4. Grodovský M., Hrbálová M., Microwave heating of fruit juices. Changes of anthocyanine pigments	20
5. Salková Z., Combined effect of ionizing radiation and cold on preservation of meat	24
6. Tomišová J., Evaluation of the effect of microbiological state on butter quality on durability of stored butter	29
7. Hrivňák J., Pavlíková A., Quality evaluation of stored apples by gas chromatography	36
8. Kozmál V., Shrinkable foils and their use in food industry	41
9. Hronová Z., The use of frozen foods in hospital catering (translation)	47
10. Abstracts from foreign literature	55