

## К некоторым вопросам развития новых упаковочных материалов

### Выводы

На основании обсуждения новейшей ситуации в области упаковочной экономики у нас и новых современных сортов упаковочных материалов за рубежом, мы решали насущную проблематику развития самых прогрессивных упаковочных материалов (загородковой палитры, укрепленных клеток) для наших новопостроенных изотермических складов на фрукты и овощи в соответствии с действующими туземными нормами (ЧСН) принимая во внимание международную рекомендацию международной организации для нормализации, международной железнодорожной унии и международного железнодорожного восточноевропейского транспорта. Первые благоприятные результаты, которые мы достигли на практике, подтверждают верность нашего решения.

## Contribution to the development of new packaging materials

### Summary

On the base of the critical evaluation of the newest situation in the packaging economy in our country and of the new modern types of packaging materials abroad, the urgent problem of the most progressive packaging materials development was solved (box-pallets, reinforced crates) for our newly isothermic stores for fruit and vegetables constructed of prefabricated panels in line with the valid Czechoslovak standards (ČSN) and with the international recommendations ISO, VIC and OSŽD. The first favourable results reached in the practice confirm the correctness of said solution.

---

## Zo zahraničnej literatúry

KÖHLER, R.

**Waste waters containing heavy loads of organic material from food-processing industries and their biological treatment.**

[Odpadové vody s veľkým organickým zatažením z potravinárskeho priemyslu a ich biologické čistenie.]

Wass. Luft Betr., 1968, č. 6, s. 343—348.

Rec.: Water Pollut. Abstr., 42, 1969, č. 7, s. 319.

Autor hodnotí biologický rozklad ovplyvňujúci čistenie odpadových vôd z potravinárskeho priemyslu, ako pivovarov, cukrovarov, spracovania zemiakov a výroby kyslej kapusty. Sú uvažované rôzne možnosti biologického čistenia a autor zdôrazňuje dôležitosť úpravy zataženia odpad. vôd.

**Review of literature on the health value of fruit and fruit juices.**

[Přehľad literatúry o zdravotnom význame ovocia a ovocných štiav.]

Fruit World of Australasia, 70, 1969, č. 6, s. 18—22.

lit. 6.

Ref.: Food Sci. a. Technol. Abstr., 1, 1969, č. 11, s. 1408.

Ovocie je hodnotené ako zdroj kyseliny askorbovej a minerálií. Pojednáva o rozdielnosti zloženia jednotlivých druhov ovocia a ovocných štiav. Přehľad hlavných minerálií a stopových prvkov v jednotlivých druhoch ovocia, hrozna, jablkách, hruškách, marhuliach, briskyniach, slivkách, ananáse, pomarančoch a grapefruitu.

### **Canned meals in a moment — now T. Wall and Sons.**

(Hotové jedlá v plechovkách v súčasnej dobe — teraz firma T. Wall a. Sons.)  
Tin Internat., **42**, 1969, s. 55.

Menovaná firma zaviedla v súčasnej dobe niekoľko typov hotových jedál pod názvom „Seven Star Dishes“. Plechovky obsahujú mäso s omáčkou a balíček s prílohami, napr. ryžu, špagety, iné cestoviny a sušenú zemiakovú kašu. Plechovky sú vkladané do kartónových krabíc.

SMOLSKI, N. T. — PUGAČEV, P. I.

### **Chraněníje svinnoj miščennou tkani v upakovke.**

{Uloženie bravčového mäsa v obaloch.}

Nauč. Tr. Mosk. inst. nar. choz., 1968, vyp. 49, s. 107—114.

Ref.: Ž. Chimija, 1969, č. 5, s. 22, P204.

20 porcií bravčového mäsa bolo rozdelené do päť skupín a zabalené do rôznych druhov potravinárskych obalov. Bolo použité celofánu o hrúbke 0,04 mm, polyetylénu zn. PE-500 hrúbky 0,05 mm, kombinácie celofánpolyetylénu zn. CP-1, hrúbky 0,07 mm a hydrochloridu kaučuku hrúbky 0,03 mm. Vzorky boli skladované pri teplote 4—6° a relatívnej vlhkosti 60—65 %. Po 3, 5, 7 a 9 dňoch skladovania boli odoberané vzorky. Najväčšie vysychanie bolo zistené pri celofáne, najviac šťavy sa hromadilo v kombinovanom celofán-polyetylénovom obale.

BROOKS, P. F.

### **Birds Eye in East Anglie.**

{Výrobný program fy Birds Eye vo východnej Anglii.}

Food Trade Rev., **39**, 1969, č. 9, s. 43—47.

5 obr.

Popisuje sa výroba v závode firmy v Great Yarmouth, ktorý bol otvorený v r. 1945 a spracuje predovšetkým mäso, v každom týždni 150 ton. Vyrába sa sekaná, údeniny a hovädzie mäso v omáčke. Ďalej podnik vyrába mrazenú zeleninu a hydinu. Potom sa popisuje spracovanie rýb v závode v Lowestoft. V tomto závode sa tiež pripravujú jedlá pre verejné stravovanie. V závere sú uvedené sanitačné opatrenia (lekárska prehliadka personálu, umývanie rúk).

### **V. Británia — umelé mäso.**

KOOSPOL, Hosp. zpr. K, 1969, č. 35/36, s. 5.

Najrôznejšie druhy mäsa, vyrobené z rastlinných proteínov, boli predložené na výročnom zhromaždení vegetariánov v Manchestri. Nová potravina, ktorá sa bude v Británii predávať pod značkou „Protoveg“, bude rôzne pripravená s príchutou kurčaťa, hovädzieho, údeného alebo iného mäsa alebo slaniny. Neobsahuje žiadne živošičné tuky, takže je výhodná zo zdravotného hľadiska. Ďalšou výhodou je cena. Pestovatelia broilerov už dnes považujú výrobcu mäsa z rastlín za možného vážneho konkurenta v sedemdesiatych rokoch.

FERRANDO, R.

### **Aspect technologique et economique da la production de proteines vegetales.**

{Technologické a ekonomické aspekty výroby rastlinných bielkovín.}

Voeding, **30**, 1969, č. 8, s. 447—63.

6 tab., 2 obr., lit. 38.

Podobná štúdia o možnostiach výroby a spotreby rastlinných bielkovín má dve hlavné časti: 1. Možnosti niektorých bielkovinných zdrojov pre výživu zvierat. 2. Historický prehľad a rozbor možnosti prípravy rastlinných bielkovín, najmä extraktov z ďateliny a možnosti lepšieho využitia tohto zdroja. Uvádzajú sa podrobné analytické dáta o zložení rôznych proteinových koncentrátov zo sušenej ďateliny. Skúma sa tiež pôsobenie týchto koncentrátov na živý organizmus.

SAMUEL, M. WEISBERG, GOLDSMITH, H. I.

**Whey for foods e feeds.** (Srvátka ako potravina a krmivo.)

Food technol., **23**, 1969, č. 2, s. 52—56.

2 tab.

Srvátka obsahuje mliečny albumín a globulín, minerálne látky, vysoký podiel mliečného cukru a vodorozpusťné vitamíny. Je preto hodnotnou surovinou využiteľnou v potravinárskom priemysle i v priemysle krmivárskom, najmä v sušenej forme.

**Novel method of forming multi-packs.** (Nový spôsob skupinového balenia.)

Bottler a. Packer, **43**, 1969, č. 9, s. 100.

Firma ITW of Slough, Bucks, uvádza na trh nový stroj na balenie konzervovaných výrobkov po niekoľko kusov. Tento systém hromadného balenia zvaný Hi-Cone bol vyskúšaný v USA v pivovarskom priemysle a osvedčil sa. Stroj tvorí baličky o 4, 6, alebo 8 konzervách, ktoré spojuje jednoduchým polyetylénovým pruhom cez hornú časť plechoviek, takže nezakrýva reklamný text na konzerve. Po oddelení 1 plechovky z balička sa jednotka nerozpadne. Stroj má výkon 720—1200 plechoviek/min. Možnosť zapojenia do konzervárenských liniek. Stroj možno ľahko prispôbiť akejkolvek výške konzerv.

**First in Europe.** (Nový obalový materiál z plastickej hmoty vynikajúcich vlastností.)

Baking Ind., J., **2**, 1969, č. 5, s. 52.

V britskej továrni fy. Salterbeck Factory of Smith Bros. Ltd. — v Cumberlande bolo vysokým nákladom inštalované — ako prvé v Európe — strojné zariadenie na výrobu nového plastického materiálu vhodného na balenie rôznych produktov včítane potravinárskych, ktorý sa uvádza na trh pod názvom: „Dixolam/T.“ Pri jeho výrobe sa používa úplne nového termálneho laminačného procesu, pri ktorom nie je treba používať pri vrstvení jednotlivých plastických filmov na seba nejaké lepidlá alebo vosky. Tento nový materiál má mnohé výborné vlastnosti, ako sa v článku uvádza.

**Keeps fruit — concentrates fresh.**

(Uchovanie ovocných koncentrátov v čerstvom stave.)

Bottler a. Packer, **43**, 1969, č. 9, s. 36.

Société Internationale Vérigoud vyvinula nový typ fľaše pre ovocné nápoje, ktorý umožňuje uchovanie kvality ovocného koncentráту. V hrdle fľaše je vložka, ktorá rozdeľuje fľašu na 2 časti. V dolnej časti je sirup z extraktu ovocných plodov, v hornej kyselina citrónová získaná z ovocia. Obidve zložky sú v takto delenej fľaši uchovávané v rovnakých podmienkach ako v čerstvom ovocí. Deliacia vložka je lisovaná z V. S. I. živice 631 Ultrathene. Vložky z korku, gumy, polyetylénu alebo ich kombinácií sa neosvedčili.

MEULENBERG, R. E.

**Cryogenic quick-freeze tunnel using liquid air.**

(Kryogénny rýchle mraziaci tunel s použitím tekutého vzduchu.)

Koeltetichnik, **62**, 1969, č. 6, s. 126—133.

Ref.: Food Sci. a. Technol. Abstr., **1**, 1969, č. 12, s. 1513.

Popis bleskového zmrazovača Werkspoor. Prevádzkové náklady u neho sú porovnávané s nákladmi vznikajúcimi pri iných metódach. Predváža sa jeho aplikácia pre potravinárske produkty. Za 24 hod. sa pri jednostupňovej operácii vyrobí 5000 kg tekutého vzduchu, ktorý stačí k tomu, aby zmrazil 600 až 900 kg produktu behom 1 hodiny, pričom musí byť v prevádzke 8 hodín. Poškodenie produktu je minimálne, pretože sa používa protiprúdu chladného vzduchu a okrem toho je mraziaci tunel rozdelený na niekoľko sekcií. Rýchlosť mrazenia môže byť regulovaná. Tento spôsob je zhruba 3- až 4-krát drahší, ako sú bežné metódy, avšak menej poškodzuje bunky.

RUEB, F.

**Automatisierung: Fortschritte in der Nahrungsmittelindustrie.**

(Automatizácia: Pokroky v potravinárskom priemysle.)

Ern.-Wirtsch., **16**, 1969, č. 12, s. 936, 938, 940.

4 obr.

Prehľad základných údajov pre uplatnenie automatizácie v potravinárskom priemysle, príprava surovín, váženie, plnenie, balenie, miesenie pevných či tekutých zložiek, dávkovanie, doprava, regulácia teplôt, dohľad nad akosťou produktov, elektronické spracovanie dát atď. Je uvedený napr. malý elektronický regulátor teplôt s napojením na odporový teplomer, zariadenia na kontinuálne meranie hladiny, svetelný elektronický systém riadiaci a kontrolný založený na fotoelektrickom efekte, zariadenia na automatické váženie s hrubým či jemným dávkovaním či automatické skladanie receptúr.

LLOYD, A. K.

**Automation in the drink and Liquid food industries.**

(Automatizácia v potravinárskych priemysloch nápojov a tekutín.)

Food Trade Rev., **39**, 1969, č. 9, s. 47—52.

10 obr.

Rýchly rozvoj automatizácie v nápojovom priemysle, ktorý sa uskutočnil v poslednom desaťročí, bol umožnený hlavne dvoma vynálezmi: čistením bez demontáže a použitím hygienických automatických ventilov. Uvádzajú sa výhody automatizácie a popisujú sa snímače, ktoré umožňujú automatickú prácu ventilov. Po zmienke o automatickom vážení a miešaní sa popisuje čistenie bez demontáže. Potom sa popisuje inštalácia automatického zariadenia v ležáckej pivnici pivovaru a ďalej pri stáčaní vína do fľaš. Uvádza sa postup práce v mliekárni na výrobu sušeného mlieka a v továrni na zmrzlinu s výkonom 6000 litrov zmrzliny za hodinu.

**La commodité règne.**

(Konzumuje sa viac hotových jedál.)

AIDA, 1969, č. 120, s. 6.

V NSR stúpa obľuba hotových jedál. Ich spotreba je asi 55 000 t a predstavuje hodnotu 100 miliónov mariek. Očakáva sa, že spotreba týchto jedál bude silno stúpať. Dôvodom týchto predpokladov je, že stále viac žien má svoje stále zamestnanie, práca v domácnosti sa stále menej cení, čo je druhotný sociologický úkaz priemyslovej éry, rastie počet jedál v spoločnom stravovaní v závodných jedálňach, hoteloch a reštauráciách, ktoré — vzhľadom k vysokej cene pre pracujúcich sú nútené používať priemyslovo spracovávaných jedál, moderné dopravné prostriedky spôsobili, že ľudia sú mobilnejší.

**SOS 70—3<sup>e</sup> Congrès International de science et de technologie alimentaire — Washington 9-14 août 1970.** (SOS 70—3<sup>e</sup> Medzinárodný kongres potravinárskej vedy a technológie vo Washingtone 9.—14. augusta 1970.)

Sucr. franc., **111**, 1970, č. 1, s. 43.

Medzinárodný výbor potravinárskej vedy a technológie a ministerstvo poľnohospodárstva USA usporiadajú v auguste 1970 kongres, ktorého sa má zúčastniť cez 3000 špecialistov z celého sveta. Kongres obsahuje 12 sekcií: Vyučovanie a utváranie, dokumentácia a rozširovanie informácií, tvorba potravinárskych zákonov a nariadení, fyzikálne a chemické vlastnosti potravín, organoleptické vlastnosti a vôňa, problém prijateľnosti, výživa, potravinárska hygiena, postupy úpravy potravín, nové zdroje bielkovín, potravinársky priemysel, využitie vody a vylučovanie odpadkov.