

B U L L E T I N
ÚSTREDNÉHO VÝSKUMNÉHO ÚSTAVU POTRAVINÁRSKEHO PRIEMYSLU,
POBOČKA BRATISLAVA

Hlavný redaktor: Ing. Eva Bystrická

Výkonný redaktor: Jozef Bielik

Tajomník redakčnej rady: Eleonóra Červeňová

Redakčná rada:

Ing. Miroslav Behúň, Štefan Burák, Ing. Michal Grodovský, Ing. Karol Heidinger, Viera Kolečániová, Ing. Ervíš Polányi, Ing. Andrej Šepitka, CSc., doc. Ing. Štefan Šulc, CSc.

O b s a h

1. Krkošková B., Sledovanie vplyvu niektorých faktorov na úchovu farbiva červenej kapusty	1
2. Fritzsche C., Kontrola prevádzky v modernej prízemnej mraziarne	6
3. Vašicová-Kostolanská J., Mikrovlnný dielektrický ohrev pri balanšírovaní karfiolu	17
4. Salková Z., Čech R., Zmeny v mäse ožiarenom gamma-lúčmi v roztoku zmesi solí	23
5. Tvarožek V., O jednostrannej čiže jednoduchej regulácii skladových atmosfér	23
6. Tomásch P., INRYB PROM 68	40
7. Janko K., Predpoklady automatizácie v potravinárskom priemysle	44
8. Burák Š., Repková V., Ekonomická úvaha o skladovaní jablk	48
9. Šepitka A., Šiška Š., Schunová V., Štúdium vhodnosti odrody mŕkví pre sušenie	55
10. Z poradí špecialistov o zimrazovanie potravín v rámci RVHP	62
11. Zážnamy zo zahraničnej literatúry	64

Содержание

1. Кркошкова Б., Исследование влияния некоторых факторов на сохранение красильного вещества красной капусты	1
2. Фричце Ц., Контроль эксплуатации в модерном низовом холодильном заводе	12
3. Вашицова — Костоланска Я. Микроволнный диэлектрический огрев при балансируании цветной капусты	17
4. Салкова З., Чех Р. Изменения в мясе облученного гамма лучами в растворе смеси солей	23
5. Тварожек В. Об односторонней т. е. простой регуляции складочных атмосфер	23
6. Томаш П., „ИНРЫБПРОМ 68“	28
7. Янко К., Предпосылки автоматизации в пищевой промышленности	48
8. Бурак Ш., Репкова В., Экономическое обсуждение складования яблок	44
9. Шепитка А., Шишка Ш., Шунова В. Изучение пригодности моркови для сушки	40
10. Из советания специалистов о замораживании пищевых продуктов в рамке СЭВ	55
11. Заметки из зарубежной литературы	62

Contents

1. Krkošková B., Research into the effect of some factors affecting the preservation of colour in red cabbage	1
2. Fritzsch C., Keeping check on the operation of a modern ground-floor freezing plant	6
3. Vašicová-Kostolanská J., Microwave dielectric heating in the blanching of cauliflower	17
4. Salková Z., Čech R., Changes in meat irradiated with gamma-rays in a solution of salt mixtures	23
5. Tvarožek V., About the onesided, or simple control of storage atmospheres	28
6. Tomášch P., INRYBPROM 68	40
7. Janko K., Prerequisites of automation in the food industry	44
8. Burák Š., Repková V., Economic deliberation on the storage of apples	48
9. Šepitka A., Šiška Š., Schunová V., A study into the aptitude of carrots for drying	55
10. From the conference of specialists on food freezing, within the framework of the organization of Mutual Economic Aid	62
11. Abstracts from foreign literature	64

Adresa redakcie:

Ústredný výskumný ústav potravinárskeho priemyslu, pobočka
Bratislava, Trenčianska 53. Telefón 614-88, 613-55, 665-61.

Toto číslo bolo redakčne spracované v septembri 1968.

Vytlačili Polygrafické závody, n. p., závod 02,

v Bratislave, 1968.

Č. pov. 187/I-63

Pre internú potrebu.