

ZOZNAM PRÁC

uverejnených v ročníkoch I—III. Bulletinu Výskumného ústavu
pre konzerváciu potravín (predtým Výskumného ústavu mraziarenského)
Bratislava.

- III/2 Anter W., Hoffmann R., Scharnbeck M.,
Neue Perspektiven für die Gefriertrocknung von Lebensmitteln in der DDR
(Nové perspektívy lyofilizácie potravín v NDR)
- III/2 Anter W., Hoffmann R.,
Použitie tekutého dusíka na chladenie prepravných vozidiel
- I/1 Arpai J., Bánhegyiová M.,
Vplyv zmrazovania na metabolizmus a aktívny pohyb baktérií
- I/2 Arpai J., Grofová M., Bánhegyiová M.,
Matematicko-štatistický rozbor závislosti kinetiky rastu baktérií po zmrazovaní
- II/1 Arpai J.,
O vplyve spôsobu rozmrazovania na akosť a na mikrobiologickú nezávadnosť mäsa
- II/2 Arpai J., Grófová M.,
Sledovanie rastu baktérií v potravinách v závislosti od vplyvu a dĺžky skladovania
za chladu
- II/4 Arpai J.,
Pokusné podklady k návrhu novej technológie glazurovania mrazeného mäsa
- III/2 Arpai J.,
Diskutujeme o potrebe mikrobiologických noriem
- III/4 Arpai J., Lešková Z., Longauerová D.,
Vplyv zníženej inkubačnej teploty na syntézu nukleových kyselín a bielkoviny
u mezofilných a psychofilných baktérií
- I/1 Bánhegyiová M., Arpai J.,
Vplyv zmrazovania na metabolizmus a aktívny pohyb baktérií
- I/2 Bánhegyiová M., Arpai J., Grófová M.,
Matematicko-štatistický rozbor závislosti kinetiky rastu baktérií po zmrazovaní
- I/3 Bánhegyiová M., Rubínová E.,
Štúdia o vplyve teplôt na rast a rozmnožovanie mikroorganizmov pri nízkych teplotách
- III/1 Barica Š.,
Problémy skladovania čokolády a cukrovíniek pri nízkych teplotách
- I/1 Bartošková M., Behúň M.,
Aplikácia ultrazvuku pri skladovaní mrazeného mlieka
- I/4 Bartošková M., Birtok J.,
Radičná konzervácia potravín z hľadiska zdravotníckeho
- I/1 Behúň M., Bartošková M.,
Aplikácia ultrazvuku pri skladovaní mrazeného mlieka
- I/4 Behúň M.,
Možnosti sušenia potravín pomocou zvukových vĺn
- II/3 Behúň M.,
Vplyv ultrazvukových vĺn na stabilitu vitamínu C a aktivitu peroxydázy
- III/1 Behúň M.,
Stabilita kyseliny l-askorbovej u lyofilizovaných produktov počas skladovania
- III/2 Behúň M., Pálenkár P., Štangová A., Hinterbuchnerová M.,
Vplyv podmienok skladovania na sublimačne sušené ovocie a zeleninu
- III/4 Behúň M.,
Poznámky zo IV. Medzinárodného kurzu o lyofilizácii v Lyone

- II/1 Beke Gy.,
Zo zprávy „Študijná cesta vo Švédsku“ (preklad z maďarčiny)
- I/1 Birtok J.,
Meranie, automatizácia a regulácia v potravinárskom priemysle pomocou rádio-
izotopov
- I/3 Birtok J.,
Súhrn poznatkov radiačnej konzervácie potravín
- I/4 Birtok J., Bartošková M.,
Radiačná konzervácia potravín z hľadiska zdravotníckeho
- II/2 Birtok J.,
Kontinuálne meranie a regulovanie obsahu sušiny špenátového pretlaku
- III/1 Bobiš L.,
Využitie chladu v hydínárskom priemysle
- III/4 Burák Š., Repková V.,
Technicko-ekonomický rozbor nákladov na sublimačné sušenie výmrazom
- I/1 Bystrická E., Gazdík J.,
Organizácia technicko-ekonomických informácií v ČSSR
- I/2 Bystrická E.,
O jubilejnom pracovnom aktíve VÚM
- III/1 Bystrická E.,
K problematike zmrazovania potravín pomocou tekutého dusíka
- III/3 Bystrická E.,
Fluidizačné brazovanie potravín
- III/2 Cabalka J.,
Funkčné požiadavky na domáce chladničky
- IV/2 Dobr V.,
Technika chlazení v maloobchodě
- I/1 Duchoň T. a kol.,
Biochémia mrazených potravín — mrazené mäso
- I/3 Duchoň T., Vrablicová D.,
Porcované mrazené mäso
- IV/2 Filip C.,
Referát na konferencii o využití chladu v potravinářském průmyslu
- I/1 Gazdík J., Bystrická E.,
Organizácia technicko-ekonomických informácií v ČSSR
- I/2 Gazdík J.,
O metódach organoleptického hodnotenia potravín
- III/1 Gazdík J.,
O vedecko-technickej propagande
- III/1 Görner F., Krébes T., Knoppová - Gregušová V.,
Problémy zmrazovania mlieka
- I/2 Grófová M., Arpai J., Bánhegyiová M.,
Matematicko-štatistický rozbor závislosti kinetiky rastu baktérií po zmrazovaní
- II/2 Grófová M., Arpai J.,
Sledovanie rastu baktérií v potravinách v závislosti od vplyvu a dĺžky doby skladovania za chladu
- IV/2 Haak M.,
Chladicí technika v potravinářství
- I/1 Heidinger K., Mandíková J.,
Zníženie strát pri používaní chladu
- I/3 Heidinger K.,
Efektívnosť vodného hospodárstva pri výrobe špenátu
- II/1 Heidinger K.,
Automatizácia špenátového pretlaku
- II/2 Heidinger K., Janko K.,
Automatizácia linky na zelený hrášok
- III/3 Heidinger K.,
Praktické skúsenosti s automatizáciou výrobných liniek pri výrobe potravín
- III/2 Hinterbuchnerová M., Behúň M., Štangová A.,
Vplyv podmienok skladovania na sublimačne sušené ovocie a zeleninu

- III/1 Hlasivec J.,
Skúsenosti s využívaním chladicího a mrazicího zariadení ve spotrebných družstvech
- III/2 Hoffmann R., Anter W., Scharnbeck M.,
Neue Perspektiven für die gefriertrocknung von Lebensmitteln in der DDR
(Nové perspektívy lyofilizácie potravín v NDR)
- III/2 Hoffmann R., Anter W.,
Použitie tekutého dusíka na chladenie prepravných vozidiel
- III/3 Hořejší V.,
Používané nutriční metody při sublimačním sušení
- III/1 Hudec J.,
Chladenie ako základná podmienka hygieny ľahko skazitelných potravín
 - I/4 Hurajová - Tirscherová J.,
Stabilita kyseliny l-askorbovej
- II/1 Janko K.,
Fotoelektricky riadené zariadenie pre automatizovanie hráškovej linky
- II/2 Janko K., Heidinger K.,
Automatizácia linky na zelený hrášok
- IV/2 Kľazar F.,
Diskusný príspevok za Koospol
 - I/4 Klempová F., Stein I., Morárová E.,
Vplyv nízkych teplôt na katepsíny mäsa post mortem
 - II/3 Klempová F., Stein I., Morárová E.,
Príspevok k poznaniu vplyvu nízkych teplôt na aktivitu glykolytických enzýmov mäsa
- III/2 Klempová F., Stein I.,
Vplyv blanširovania na aktivitu (lipoxygenázy) a lipázy (glycerol ester hydrolázy) zeleného hrášku
- III/1 Knoppová - Gregušová V., Görner F., Krébes T.,
Problémy zmrazovania mlieka
 - I/1 Kolečáňiová V.,
Zmrazovanie detskej výživy
- III/1 Kolečáňiová V.,
Vplyv technológie na nutričné hodnoty pri výrobe mrazených hotových jedál
- III/4 Kováčová K.,
Hodnotenie niektorých potravín z hľadiska obsahu beta karoténu, celkových karotenoidov a vit. A
 - I/1 Krébes T.,
Najnovšia technika pre linky na spracovanie šípok
 - II/3 Krébes T., Pálenkár P., Štangová A.,
Technológia sublimačného sušenia a výsledky lyofilizácie ovocia a zeleniny
- III/1 Krébes T., Görner F., Knoppová - Gregušová V.,
Problémy zmrazovania mlieka
 - I/1 Kršáková K., Šulc Š.,
Sledovanie vplyvu blanširovania a chladenia na nutričnú hodnotu a enzymatickú aktivitu
 - I/2 Kršáková K., Šulc Š.,
Vplyv mraziarenskeho skladovania na nutričnú hodnotu a chuť špenátu
- III/4 Lešková Z., Arpai K., Longauerová D.,
Vplyv zníženej inkubačnej teploty na syntézu nukleových kyselín a bielkoviny u mezofilných a psychrofilných baktérií
 - I/1 Lífka E.,
Hlavné zásady rozvoja v oblasti manipulácie s materiálom v mraziarenskom priemysle
 - II/2 Lífka E.,
Literárna štúdia o manipulácii s materiálom v mraziarenských závodoch
 - III/3 Lífka E.,
Zvoz špenátu v ohradových paletách do mraziarenských závodov
 - I/2 Lífková Z.,
Zmeny vitamínu C a vitamínu B₁ - tiamínu u mrazených detských jedál

- II/3 Lifková Z.,
Zistenie najvýhodnejších kritérií pri pokusnej výrobe krupicových flameri
- III/4 Longauerová D., Arpai J., Lešková Z.,
Vplyv zníženej inkubačnej teploty na syntézu nukleových kyselín a bielkoviny u mezofilných a psychrofilných baktérií
- I/1 Mandíková J., Heidinger K.,
Zníženie strát pri používaní chladu
- III/1 Matyáš Z.,
Možnosti devitalizácie patogenných mikroorganizmov a vývojových stadií parazitů v mase chladirenskými nemo mra irenskými teplotami
- I/4 Morárová E., Stein I., Klempová F.,
Vplyv nízkych teplôt na katepsíny masa post mortem
- II/3 Morárová E., Stein I., Klempová F.,
Príspevok k poznaniu vplyvu nízkych teplôt na aktivitu glykolytických enzýmov mäsa
- III/2 Pallová J., Šulc Š.,
Výsledky hodnotenia sort jahôd vo VÚKP
- I/4 Pálenkár D.,
O niektorých základných otázkach technologických častí sublimačného sušenia potravín
- II/3 Pálenkár P., Krébes T., Štangová A.,
Technológia sublimačného sušenia a výsledky lyofilizácie ovocia a zeleniny
- III/2 Pálenkár P., Behúň M., Štangová A., Hinterbuchnerová M.,
Vplyv podmienok skladovania na sublimačne sušené ovocie a zeleninu
- I/1 Pavlíková E., Stein I.,
Príspevok k poznaniu vplyvu nízkych teplôt
- IV/2 Petříček J.,
Chlad a jeho využití v masném průmyslu
- III/4 Repková V., Burák Š.,
Technicko-ekonomický rozbor nákladov na sublimačné sušenie výmrazom
- I/3 Rubinová E., Bánhegyiová M.,
Štúdia o vplyve teplôt na rast a rozmnožovanie mikroorganizmov pri nízkych teplotách
- III/2 Scharnbeck M., Anter W., Hoffmann R.,
Neue Perspektiven für die Gefriertrocknung von Lebensmitteln in der DDR — (Nové perspektívy lyofilizácie potravín v NDR)
- III/4 Scharnbeck M.,
Untersuchung von Feuchtigkeitsbestimmungsmethoden auf ihre Anwendbarkeit für die Restwasserbestimmung gefriertrockneter Lebensmittel. — (Vyšetrovanie stanovenia vlhkosti a ich použiteľnosť pre stanovenie zvyškovej vody sublimačne sušených potravín)
- I/1 Stein I., Pavlíková E.,
Príspevok k poznaniu vplyvu nízkych teplôt
- I/1 Stein I., Klempová F., Morárová E.,
Vplyv nízkych teplôt na katepsíny mäsa post mortem
- II/3 Stein I., Klempová F., Morárová E.,
Príspevok k poznaniu vplyvu nízkych teplôt na aktivitu glykolytických enzýmov mäsa
- III/1 Stein I.,
Enzymatická analýza v mraziarenskom priemysle
- III/2 Stein I., Klempová F.,
Vplyv blanširovania na aktivitu lipoxydázy (lipoxygenáry) a lipázy (glycerol ester hydrolázy) zeleného hrášku
- II/ Štangová A., Krébes T., Pálenkár P.,
Technológia sublimačného sušenia a výsledky lyofilizácie ovocia a zeleniny
- III/2 Štangová A., Behúň M., Pálenkár P., Hinterbuchnerová M.,
Vplyv podmienok skladovania na sublimačne sušené ovocie a zeleninu
- I/1 Šulc Š.,
Úvodom

- I/1 Šulc Š., Kršáková K.,
Vplyv mraziarenského skladovania na nutričnú hodnotu a chuť špenátu
- I/2 Šulc Š., Kršáková K.,
Sledovanie vplyvu blanširovania a chladenia na nutričnú hodnotu a enzymatickú aktivitu
- I/4 Šulc Š., Hurajová - Tirscherová J.,
Stabilita kyseliny l-askorbovej
- II/1 Šulc Š.,
O činnosti Výskumného ústavu mraziarenského v jubilejnom roku 1962
- II/3 Šulc Š.,
Vplyv chladiarenských teplôt na nutričnú hodnotu a enzymatickú aktivitu u listovej zeleniny
- III/1 Šulc Š.,
Najbližšie úlohy VÜKP
- III/2 Šulc Š., Pallová J.,
Výsledky hodnotenia sort jahôd vo VÜKP
- III/3 Šulc Š.,
Sledovanie biochemických zmien počas skladovania pri teplote -18°C
- IV/2 Urban J.,
Preslov (perspektívy výskumu v chladiarenstve)
- I/3 Vaněk B.,
Perspektívy mraziarenského priemyslu
- III/1 Vaněk B.,
Z Kongresu medzinárodného chladiarenského ústavu v Mníchove
- IV/2 Vogl J.,
Chladicí zařízení s nucenou cirkulací chladiva v závodech potravinářského průmyslu
- II/3 Vozár L.,
Doterajšie poznatky o pôsobení vyšších a nadmerných dávok vitamínu C.
- I/3 Vrablicová D., Duchoň T.,
Porcované mrazené mäso