

O seminári potravinárskej mikrobiológie

Z poverenia komisie technickej mikrobiológie Čs. spoločnosti mikrobiologickej pri ČSAV usporiadal Ústredný výskumný ústav potravinárskeho priemyslu, pobočka v Bratislave, dňa 1. X. 1965 seminár potravinárskej mikrobiológie.

Vzhľadom nato, že to bolo už tretie podujatie, s týmto zameraním, ktoré sa v posledných rokoch konalo v Bratislave, možno pomaly hovoriť už o tradícii seminárov potravinárskej mikrobiológie v Bratislave. O dobrej úrovni týchto seminárov svedčí medzi inými aj stále rastúci počet návštevníkov, čo viedlo organizátorov k tomu, aby tohoročné podujatie sa konalo vo veľkej sále hotela Devín. Táto bola do posledného miesta obsadená, keď prof. Hampl predniesol svoj otvárací prejav, v ktorom uviedol, že seminár je venovaný predovšetkým metodickým problémom mikrobiologického vyšetrenia potravín. Prednášky, resp. prednášatelia pochádzali zo všetkých odvetví potravinárskej výroby, výskumu ako aj z kontrolných a inšpekčných ustanovizní, čo umožnilo získať ucelený obraz o súčasnom stave vyšetrovacej techniky na hlavných pracoviskách potravinárskej mikrobiológie a oboznamovať sa s jej špecifickými problémami.

Metodikou mikrobiologického vyšetrovania hydínových a zverinových konzerv sa zaoberali H. Šimkovicová, F. Görner a V. Chavková. Tí istí autori spracovali aj tematiku „Predpovede trvanlivosti hydínového mäsa podľa výsledku reduktázovej skúšky. Aktuálnej otázke použiteľnosti mikrobiotestov v konzervárskom priemysle venovala svoj referát E. Buntová. Prácu s transportnými papierkami, ktoré sú vhodné aj pri stanovení patogénnych mikróbov vyskytujúcich sa na mäse ozrejmil príspevok O. Pawela. Častý výskyt psychrotolerantných orgnizmov na potravinách, menovite chladiarensky konzervovaných, dodáva zvláštnu dôležitosť metodickej stránke ich určovania a typizovania, ktoré rozviedol B. Havelka. Problematika koliformných mikróbov v pive, ktorou sa zaoberal V. Bartl sčasti nadväzovala na problematiku psychrotolerance a ukázala súčasne prekvapujúcu skutočnosť o nízkej hygienickej úrovni mnohých pivovarov. B. Chabalová hovorila k metodike mikrobiologického skúšania tvarohu a syrov. Na tento referát nadväzovali poznatky V. Muzikára o vhodnosti normovaných metód pri vyšetrovaní masla. A. Chovancová a J. Pačuta ako pracovníci hygienicko-epidemiologickej služby sa venovali výskytu salmonel v potravinách, ktorý najmä v niektorých miestach východného Slovenska predstavuje pálčivý problém. Kuchynská soľ vplýva na niektoré vlastnosti pato-

génnych stafylokokov, konštatovali A. Belanová a B. Havelka. Podobne aj nové konzervačné metódy najmä lyofilizácia, zmrazovanie za extrémne nízkych teplôt a použitie ionizujúceho žiarenia spôsobujú, že medzi prežívajúcou mikroflórou sa nachádza mnoho atypických foriem, ktorých stanovenie naráža na metodické ťažkosti. Ich preklenutiu slúži pracovná technika tzv. predidentifikačnej selekcie, ktorá sa opiera o výsledky výskumu kolektívu J. Arpai, M. Bánhegyiová, M. Grófová a J. Tomišová. Mikroflóra potravín je neoddeliteľne podmienená obalovou technikou. Aj v tejto oblasti je prvoradou otázkou vhodná metodika vyšetrovania, ktorej sa venoval M. Bomar.

Po prednáškach bola zaujímavá diskusia, ktorú viedli prof. Hampl, dr. Hudec, doc. Görner, doc. Drobnica a dr. Arpai. Účastníci vyslovili želanie, aby sa podobné akcie usporiadali aj v budúcnosti.

Podrobnejšie výňatky z prednášok, ktoré odznali na tomto seminári, uverejníme v ďalších číslach nášho Bulletinu.

J. Arpai

ZÁZNAMY ZO ZAHRANIČNEJ LITERATÚRY

Ordynsky, G., **Skúmanie skladovania hotových jedál**

(Untersuchungen über die Lagerung und die Verpackung tiefgeforener Fertiggerichte)

Plynotesné zapečatené a mechanicky uzavreté hotové jedlá, balené v hliníkových miskách sa skladovali pri -18° , -24° a -30°C po 12 mesiacov. Skúšali sa organolepticky ako aj chemicky. U všetkých jedál (hovädzia polievka, šošovicové jedlo z jedného hrnca (Eintopf), fazuľa, krokety, zemiaková kaša, guláš a bravčová pečienka) nezistilo sa až do 6 mesiacov skladovania pozoruhodné zhoršenie kvality. — Po 12 mesačnom skladovaní vykazovali ešte všetky skladované jedlá pri -24°C a -30°C uspokojivé až dobré vlastnosti. Naproti tomu sa pri -18°C čiastočne ešte zistila uspokojivá kvalita (šošovicové jedlo z jedného hrnca — „Eintopf“, guláš, bravčová pečienka) a čiastočne primeraná kvalita (hovädzia polievka, zemiaková kaša, krokety). Len zelená fazuľka vykazovala veľké nedostatky. — Vzorky plynotesne zapečateného bravčového mäsa po skladovaní vykazovali lepšiu akosť čo do chemických tukových čísiel ako aj organoleptických vlastností ako mechanicky uzavreté vzorky. — Nezistilo sa ovplyvnenie chuti vrstvou umelej hmoty. 1965, Tiefkühl-Praxis, 6, č. 5, s. 7—11.

Varné vrecúška (Kochbeutelwelle)

V USA dosiahli zavedením mrazenej zeleniny vo varných vrecúškach pozoruhodný úspech. Tento vývoj sa kladne odzrkadľuje aj u hotových jedál a iných pripravkov vo varných vrecúškach. Podľa údajov odborného časopisu „Quick Frozen Foods“ odbyt varných vrecúšok v minulom roku bol 300 až 325 miliónov kusov. Najväčšie množstvo pripadlo na rýchlomrazenú zeleninu, z čoho asi 220 až 225 miliónov sa predalo v maloobchode, 15 až 20 miliónov sa spotrebovalo vo veľkovýrobniach jedál. Približne 25 až 30 miliónov pripadli na prípravu, 10 až 12 miliónov na rybacie produkty a 20 až 30 miliónov na upravenú hydinu a 10 až 15 miliónov na mäso. Podľa tohto amerického časopisu spotrebuje sa do r. 1968 asi 1 miliarda varných vrecúšok. 1965, Tiefkühl-Praxis, 6, č. 6, s. 50.

Perspektívy sedemročného plánu v SSSR (Erwartungen der Sowjets nach Moskaus Siebenjahresplan)

Produkcia ovocia a bobuľovitého ovocia má byť 57 000 t, zeleniny 38 000 t a sladkej kukurice 17 000 t, spolu má produkcia r. 1965 dosiahnuť 112 000 t. Má sa zvýšiť aj produkcia ovocných a hroznových štiav. Kapacita mraziarenských