

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 pečenka) 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 pečenka) 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

závodov sa má zvýšiť na 1075 t/deň. — Vo väčšom rozsahu sa zvýšila produkcia mrazených rýb na sovietskych spracovateľských lodiach. SSSR zmrazuje ryby od r. 1950. R. 1959 sa zmrazilo 468 000 t rýb (76 % celkového množstva mrazených rýb), r. 1960 to bolo 582 000 ton (72 %). R. 1962 bol podiel 78 %. Pre rok 1965 sa očakáva produkcia 1,230 000 t, čo zodpovedá 90 % celkovej produkcie mrazených rýb. — So zvýšením výroby chcú sovietski plánovači doplniť aj chladiarenskú refaz až do najvzdialenejších spotrebiteľských centier. V SSSR sú nielen dobré prepravné a skladovacie možnosti, ale aj v maloobchode sú mraziarenské vitríny. Mnohé domácnosti majú chladičku. 1965, Tiefkühlkette, 10, č. 112, s. 19

Praktický podnos na úchovu čerstvosti potravín a nápojov (Praktisches Tablett zur Frischhaltung von Speisen und Getränken)

Pre studený bufet alebo na úchovu čerstvosti predjedál a šalátov, studených mäs a nápojov pri stolovaní, existuje teraz chladený podnos, ktorý uchová jedlá a nápoje až do 4 hodín pri teplote pod 10 °C. Pod základnou platňou z hliníka sa pripevnia „predchladené boxy“, ktoré sa predchladia v chladičke. Medzitým sa druhá sada takýchto „boxov“ predchladzuje a neskôr sa môže vymeniť za predchádzajúcu a dosiahne sa nepretržitý chladiaci účinok prístroja. Dodáva sa s pokrývkou z plexiskla. Rám podnosu je z hliníka, rukoväť a bočné časti sú drevené, majú malú váhu a ľahko sa prepravujú. 1965, Kältetechnik, 17, č. 3, s. 104

Lore n z, K., Hodnota kuracieho mäsa pre výživu ľudí (Der Wert von Hühnerfleisch für die menschliche Ernährung)

Biele mäso je ľahšie stráviteľné ako červené mäso. Lepšie sa hodí pre diétne jedlá. Biele mäso majú hydina, kráľici a teľatá. Na základe chemickej analýzy možno zistiť podiel bielkovín v mäse. Objektívnymi vyšetrovacími metódami možno zvlášť určiť: 1. Podiel tukov v kuracom mäse je nízky. 2. Podiel bielkovín je vysoký. 3. V protiklade k druhým druhom mäsa ťažkostráviteľná bielkovina z väziva existuje iba v malom množstve. tab. 2, 1965, Tiefkühl-Praxis, 6, č. 6, s. 12.

Statistické údaje o spotrebe mrazených potravín

(Verzehr im Spiegel der Statistik)

Podľa údajov Nemeckého mraziarenskeho ústavu v Kolíne nad Rýnom spotreba v roku 1964 v tovarových skupinách bola nasledujúca:

	t	DM
zelenina	44 000	118
ovocia	1 300	3,5
ryby a rybacie výrobky	13 200	50
mäso a zverina	7 000	64
zemiakové produkty	4 000	10
hotové jedlá	3 250	15
iné	1 250	2,8
	74 000	263,3
Ice cream (len odbyť v maloobchode)	9 500	49,5

Spotreba mrazených potravín sa v roku 1964 zvýšila o 17 %. Na 1 obyvateľa to je 1,28 kg (keď sa hydina a „ice cream“ nepočíta). Keby sa pripočítala k tomu ešte mrazená hydina, priemerné číslo spotreby by sa ešte zdvojnásobilo. Oproti minulému roku sa podiel rýb zvýšil, podiel zeleniny sa o niečo znížil. 1965, Tiefkühlkette, 10, č. 112, s. 4.

Uvedenie kryotransfera do prevádzky (Premiere für den Cryotransfer)

V USA vyvinuli mraziarenské zariadenie „Cryotransfer“, ktorého prednosti sú zvlášť rýchle hlboké zmrazenie za úplného využitia chladiva, pohyblivosť a možnosť inštalácie v blízkosti zdroja potravín. Tank s kvapalným dusíkom a mraziarenské zariadenie sú uložené na dvoch nákladných autách. Ovocie zozbierané na poli sa môže ihneď na mieste spracovať. Zariadenie pracuje pri teplotách asi —196 °C s kvapalným dusíkom so sprchovacím postupom. Cena sa pohybuje od 25 000 do 75 000 \$, pričom nákladné autá a rampy nie sú zahrnuté do ceny. Najmenšie zariadenie má výkon asi 280 kg/hodinu. Zdôrazňuje sa, že tento postup sa zvlášť hodí na zmrazovanie celých plodov napr. celé jahody a celé rajčiaky. Cena za 1 liter kvapalného dusíka v NSR je 0,40 až 0,60 DM, čo asi zodpovedá americkej cene 0,10 \$ za liter kvapalného dusíka, ktorý sa už bežne používa pre mraziarenské dopravné autá. 1965, Tiefkühlkette, 10, č. 114, s. 16