

## Záznamy zo zahraničnej literatúry

### Nové poznatky o skladovaní v upravenom ovzduší

V USA sa skladovanie v upravenom ovzduší obmedzilo na skladovanie sorty jablák McIntosh v štáte New York. Najnovšie však oživuje záujem o jeho používanie aj pri iných produktoch, čoho dôkazom sú viaceré práce o tejto problematike. Tak v Beltsville, Md, zistili, že chuťnosť a schopnosť uchovy hlávkového šalátu sa zachovali pri 10 dňovom skladovaní v ovzduší dusíka pri 0 °C a zhoršenie akosti bolo menšie ako na vzduchu. — Jahody 10 dní pri 0 °C uchovali chuťnosť a vzhľad v 100 % alebo 99 % ovzduší dusíka lepšie ako na vzduchu. — Broskyne skladované 4 dni v 100 % ovzduší dusíka pri 16 °C sa išli kažiť. Tento stav sa zlepšil, ak sa hladina dusíka znížila na 99 %. — Dozrenie banánov a rajčín sa spomalilo v ovzduší dusíka pri 16 °C. Po preložení do normálneho ovzdušia (78 % dusíka a 21 % kyslíka) plody predtým uchovávané v ovzduší 99 % dusíka dozrievali pomaly, ale uspokojivo. Naproti tomu v 100 % dusíku boli plody často poškodené a nedozreli plne ani po odstránení vzduchu. Chuťnosť sa uchovala 4 dni v 100 % a 10 dní v 99 % dusíku. — Jablká McIntosh na Poľnohospodárskej pokusnej stanici v Geneve, N. Y., pri znížení hladiny CO<sub>2</sub> na 3 % boli tvrdšie ako pri 5 %. Teploty 0 °C a 4 °C boli lepšie ako 2 °C. — Zrelé zelené rajčiny treba skladovať pri 13 až 22 °C, aby dozreli. Pretože ťažko zistiť pri zbere zelených rajčín, ktoré sú zrelé, mnoho sa ich zberá nezrelých. Preto je dôležité zistenie Dr. Lyonsa zo stanice Riverside v Kalifornii, že rajčiny zberané 17 dní po opylení, t. j. asi 23 dní pred dozretím po ošetrení s 1000 ppm etylénu pri 20 °C javili zmeny vo farbe a dýchaní ako pri zrelosti, čo je v rozpore s predošlými údajmi, že nezrelé rajčiny nie sú vhodné na použitie etylénu. Journal of Refrigeration, č. 4, s. 43.

Koch J.

### Chladenie čokolády

Najbežnejší postup: chladenie vzduchom umožňujúce presnú kontrolu rýchlosti chladenia. Účinok tohto na skladovanie hotového výrobku. Faktory, ovládajúce účinnosť tohto postupu: fyzikálne vlastnosti zmesi na chladenie, hrúbka

čokoládovej vrstvy. Výpočet povrchového tepla, ktoré sa má extrahovať z hmoty, aby stuhla. Objem vzduchu potrebný na schladenie čokoládovej hmoty, dôležitosť tepelnej vodivosti používaného zariadenia. Používanie ventilátorov, porovnanie účinnosti nasávania studeného vzduchu a horúceho vzduchu uvoľňovaného výmeníkom tepla. Rev. Fab. Confir. Choc. Confit., 39, 1964, č. 1, s. 29—34.

Marcellin P.

### Smery vývoja pri chladiarenskom skladovaní ovocia

Zlepšovanie obvyklých podmienok skladovania ovocia sa robí objektívnym zistením jeho vhodnosti z hľadiska zrelosti a zberu. Balenie a predbežná úprava ovocia na skladovanie. Zlepšovanie chladiarenského skladovania postupným zvyšovaním a znižovaním teploty v komorách, čím sa zabráni fyziologickým chorobám. Čistením vzduchu (systém Thor v Nemecku) sa majú odstrániť škodlivé prechavé látky; jeho nevýhodou je zhoršenie chuťnosti a rozvoj húb. Upraveným ovzduším sa tiež zlepšia podmienky skladovania. Génie rural, 56, 1963, X, č. 10, s. 561—566.

Bramstedt F.

### Sú vitamíny potrebné pre život? (Sind Vitamine lebenswichtig?)

V NSR sa t. č. stravuje viac ako 15 miliónov ľudí v závodných jedálňach, reštauráciách, nemocniciach atď. Všeobecný nedostatok času vedie k tomu, že sa používajú len také jedlá, ktoré sa rýchlo pripraví alebo znovu prihreje. Celý rad vitamínov je citlivý voči vzdušnému kyslíku a teplu, platí to najmä pre vitamíny C a B<sub>1</sub>. Postup rýchlomrazenia uchováva čo možno najväčší obsah vitamínov v jedlách. U hotových mrazených jedál sa strata vitamínov obmedzuje len na straty vzniklé pri varení. Pretože sa rozmrazenie deje v zvláštnych prístrojoch treba, aby sa jedlá upravili len krátko pred podávaním. Obsah C vitamínu je u rýchlomrazených hotových jedál podstatne vyšší ako u tých, ktoré sa normálne pripravili v kuchyni. Stravovanie mrazenými jedlami je už dnes dôležitým faktorom pri krytí potreby vitamínov. Tiefkühl-Praxis, 6, 1965, č. 6, s. 7—9.

### **Mikrovlnový ohrievač z USA** (Mikrowellenöfen aus den USA)

Americká firma Raytheon (nemecké zastupiteľstvo Sorensen s. r. o., Frankfurt) predviedla na výstave veľkospotrebiteľov v Americkom obchodnom stredku vo Frankfurte rôzne veľké mikrovlnové prístroje, ktoré sa môžu používať ako rozmrazovacie pece pre mrazené hotové jedlá. Možno ich dostať v 3 rôznych veľkostiach: pre 2 chody (Mark IV, cca 5900 DM), 4 chody (Mark IV, Easy Tiner, cca 6200 DM) a pre 6 chodov (Mark V, cca 9900 DM). Tiefkühl-Praxis, 6, 1965, č. 3, s. 27.

### **Rozšírenie predaja Schwyzer Steaks** (Verkauf von Schwyzer Steaks)

Firma Langnese Iglo GmbH rozšírila svoj predaj švajčiarskych steakov — Schwyzer Steaks — mrazenú, predpečenú a pikantne okorenenu mäsovú špecialitu z hovädzieho a bravčového mäsa s pridaním vyzretého švajčiarskeho syra a obalenú do múky, vajec a strúhanky. Odhladiadnuc od oblastí v južnom Nemecku sú teraz tieto pokrmy na celom území NSR. Balenie obsahuje 6 švajčiarskych steakov po 50 g, 6 balení tvorí 1 obalovú jednotku. Predávajú sa za cenu 2,45 DM. Tiefkühl-Praxis, 6, 1965, č. 7, s. 4.

### **Nový rozmrazovací prístroj** (Neues Auftaegerät)

Ochranná známka bola udelená novému prístroju, ktorý nielen rozmrazuje mrazené potraviny jednoduchým a rýchlym spôsobom, ale môže zohriať jedlá aj na stolovanie. Prístroj je pevne namontovaný alebo sa môže prevážať na pohyblivých kolieskach z miestnosti do miestnosti. — Pozostáva v podstate z uzavretého krytu alebo kotla tepelne izolovaného, v ktorom sú rošty alebo koše. V spodnej časti je vstavaný kotol naplnený vyparujúcou sa vodou. Pod kotlom sa nachádza vykurovacie zariadenie, kde sa osvedčil elektricky vykurovaný olejový a vodný kúpeľ alebo aj teleso na suché vykurovanie. Na konci rozmrazovacieho postupu sa zapojí dmýchadlo nachádzajúce sa mimo krytu, ktorým vstupuje zohriaty vzduch do manipulačného priestoru, takže sa rozdelené potraviny usušia. Nakoniec sa môže ešte použiť infračervený žiarič, aby sa tovar mohol ešte variť, smažiť alebo piecť. Tiefkühl-Praxis, 6, 1965, č. 6, s. 17.

### **10 % svetového úlovku rýb sa zmrazuje** (10 % des Weltfischfangs gefroren)

R. 1963 sa ulovilo na celom svete 46,4 miliónov ton rýb. 16,4 miliónov ton sa odpredalo, 8,3 miliónov ton sa vyúdilo, nasušilo alebo nasolilo, 4,7 miliónov ton sa zmrazuje a 4 milióny ton sa konzervovalo v plechovkách. R. 1964 sa podiel zmrazeného tovaru ešte podstatne zvýšil. Tiefkühl-Praxis, 6, 1965, č. 6, s. 47.

### **Import a export USA v r. 1963** (US-Im- und Exporte 1963)

USA importovali r. 1963 úhrnom 874 064 ton mrazených potravín v hodnote cca 625 600 824 \$ (2 miliardy a 502 miliónov DM). Oproti roku 1962 to znamená zvýšenie o 7,6 % (váhy) resp. 13 % (hodnoty). Export bol v r. 1963 215 389 ton (+3,9 %) v hodnote 134 120 000 miliónov (536 480 000 mil. DM) (+8,6 %). Tiefkühl-Praxis, 6, 1965, č. 1, s. 27.

### **Československo oznamuje zvýšenie vlastnej spotreby** (Tschechoslowakei meldet steigenden Eigenverbrauch)

V Československu sa rýchlo zvýšila spotreba mrazených jedál. Zatiaľ čo sa počas celého roka 1962 predalo v maloobchode 20 800 ton, predalo sa za prvých 6 mesiacov r. 1964 už 14 250 ton. Okrem výroby pre vlastnú spotrebu sa značné množstvo exportuje. Tiefkühl-Praxis, 6, 1965, č. 1, s. 29.

### **Zaujímavý sortiment firmy Eurofrost**

(Eurofrost mit interessantem Sortiment)

Firma Eurofrost má okrem v Anglicku, Belgicku a Luxemburgu pobočky ešte v Severnej Amerike, Afrike, Austrálii, Západnej Indii a na Ďalekom Východe. Vyše 50 % akcií firmy Eurofrost vlastní firma N. V. Nemytex. Nemecká firma Eurofrost má v Düsseldorfe vlastný sklad s kapacitou 325 ton. Toho času majú všetky druhy sortimentných skupín zeleniny (špenát, ružičková kapusta, polievková zelenina) ovocie, ryby a hydina. Dobré výsledky majú aj u mrazených čiernych koreňov. Dva veľmi zaujímavé druhy výrobkov sú Loempias a krokety Loempias, nazývajú sa aj jarnými závitkami a patria k štandardným jedlám čínskej kuchyne (závitok z cesta s náplňou z fazuľových klíčkov). Pečú sa v oleji. Tým istým spôsobom sa môžu pripraviť aj krokety s mäsovou náplňou. Tiefkühl-Praxis, 6, 1965, č. 7, s. 30—31