

Medzinárodná vedecká konferencia

„Food Packaging: Ensuring the Safety and Quality of Foods“

V dňoch 11.9. - 13.9.1996 sa konala v Budapešti medzinárodná vedecká konferencia „Food Packaging: Ensuring the Safety and Quality of Foods“, ktorá sa komplexne zaoberala problematikou výskumu a vývoja nových obalových materiálov pre potraviny, fyzikálnochemickými dejmi prebiehajúcimi medzi obalmi a balenými potravinami a možnosťou použitia recyklovaných plastov v potravinárskom priemysle.

Konferenciu zorganizoval na vysokej profesionálnej úrovni „International Life Sciences Institute Europe“ (ILSI), čo je nevládna organizácia so sídlom v Bruseli, pridružená k Svetovej zdravotníckej organizácii WHO s osobitným štatútom konzultačného strediska Svetovej organizácie pre poľnohospodárstvo a potraviny - FAO.

Možno povedať, že zásluhou ILSI sa podarilo zorganizovať stretnutie na vysokej odbornej úrovni, keďže účastníkmi konferencie boli vedúce osobnosti svetového významu v danej oblasti.

Samotná konferencia bola štrukturovaná do jednotlivých tematických okruhov.

V úvode konferencie bol predstavený inštitút ILSI, obalový priemysel a výskumné organizácie zaoberajúce sa obalovými materiálmi v Maďarsku.

V časti „Nové analytické postupy“ sa v bloku prednášok venovala pozornosť využitiu fyzikálnochemických metód (NMR, FTIR, GC-IR-MS) na stanovenie rizika vyplývajúceho z migrácie zlúčenín z obalových materiálov do potravín za rôznych podmienok.

V časti „Legislatíva potravinárskych obalov“ sa prednášky zamerali na súčasný stav legislatívy vo svete a možnosti jej globálnej harmonizácie v budúcom období.

„Štúdium interakcií potravín s obalmi“ bol názov ďalšieho bloku prednášok zameraných na zmenu kvality a hygienickej nezávadnosti potravín, resp. vznik „off flavour“ a „flavour carry over“ fenoménu v procese skladovania.

V časti „Recyklácia a opätovné použitie plastových materiálov“ sa diskutovali problémy spojené s deklarovaním hygienickej nezávadnosti týchto materiálov, charakterizáciou a optimalizáciou čistiacich postupov použitých obalov ako aj samotnou vhodnosťou tohoto materiálu pre opätovné použitie v potravinárskom priemysle.

V časti „Bezpečnosť potravín balených do plastov“ sa prednášky zaoberali zdravotnou nezávadnosťou z pohľadu HACCP, pričom špeciálna pozornosť bola venovaná baleným potravinám určeným pre dojčatá.

Veľmi zaujímavý blok prednášok sa venoval problematike „Bariérové vlastnosti obalových materiálov a matematické modely transportu látok do potravín“, ktoré sa zaoberali transportnými procesmi zlúčenín z obalového materiálu do kvapalnej a tuhej fázy.

V poslednom bloku prednášok sa pozornosť venovala otázkam „Inovačné trendy v balení potravín“, kde sa jednotlivé príspevky zamerali na využitie biodegradovateľných obalov, minimalizáciou prítomnosti kyslíka v modifikovanej atmosfére, zmäšťovacím fóliam a materiálom vyrobených na báze modifikovaných škrobov.

Prestávky medzi jednotlivými blokmi prednášok boli vyplnené diskusiou pri posterových prezentáciách, ktorých bolo 71 a orientovali sa na konkrétne výsledky vedeckého výskumu z oblasti interakcií obalových materiálov s potravinami.

Celkovo možno hodnotiť priebeh konferencie ako veľmi zaujímavé a podnetné stretnutie, kde bolo možné konfrontovať si svoje poznatky a úroveň rozvoja vedy v danej oblasti. Premietnutie záverov tohoto podujatia do budúceho obdobia umožní aj budúcim obdobím naďalej rozvíjať túto dôležitú oblasť potravinárskeho výskumu a praxe.

Kompletné materiály z konferencie sú uložené a sú k dispozícii na VÚP.

P. Šimko

Mykotoxíny

MUDr. JAN ŠIMŮNEK, CSc. (LF JEP, Brno)

Prof. Ing. PAVEL BŘEZINA, CSc. (VVŠ PV, Vyškov)

Skriptum. Vyškov, Vysoká vojenská škola pozemního vojska 1996. 70 s.

Mykotoxíny - toxíny produkované mikroskopickými hubami - patria z toxikologického hľadiska všeobecne a z ich skúmania a posudzovania zvlášť medzi novšie témy chémie požívatín a hygieny výživy. V našich podmienkach sa im v minulosti venoval vo významnej miere Doc. Dr. Polster na Lekárskej fakulte MU v Brne. Jeho práce podnietili do istej miery výskum a kontrolu požívatín v tomto smere aj v Čechách a na Slovensku. Je potešiteľné, že nestor mykotoxínov našiel opäť nasledovníkov na Morave.

Diskutovaná publikácia je svojím obsahom zameraná predovšetkým ako učebný text pre poslucháčov katedier hygieny medicínskeho ako aj vojenského charakteru. Jej úvod sa venuje vzniku, toxinogenite a účinkom mykotoxínov na zdravie človeka.

Podstatná časť publikácie je venovaná analytickým metódam zistenia a stanovenia mykotoxínov v požívatínach. Dôraz sa kladie predovšetkým na analytické metódy, ktoré sú bez väčších problémov aplikovateľné aj na pracoviskách, ktoré nie sú vybavené unikátnymi fyzikálno-chemickými aparatúrami.

Autori majú snahu umožniť poslucháčom zvládnutie a pochopenie týchto metód, ktoré sú základom aj zložitých aparatívnych postupov.

Publikácia poslúži aj ďalším vedecko-pedagogickým pracoviskám zaoberajúcich sa problematikou potravinárstva a nájde uplatnenie aj v laboratóriách kontrolných orgánov a organizácií, ako aj na riadiacich pracoviskách pôdohospodárstva, potravinárstva a hygieny humánnej, ako aj veterinárnej.

F. Görner