

Úlohy Výskumného ústavu potravinárskeho vo vzťahu k plneniu záverov 7. pléna ÚV KSČ

Š. BURÁK, B. KRKOŠKOVÁ

Rokovanie ÚV KSČ o plnení záverov XV. zjazdu v oblasti uspokojovania hmotných potrieb obyvateľstva a ďalšieho rozvoja vnútorného obchodu a služieb, odzrkadľuje úsilie strany a spoločnosti o čoraz lepšie uspokojovanie hmotných i kultúrnych potrieb obyvateľstva. Životná úroveň zaznamenala podstatný rast, náš štát sa dostal úrovníu hmotnej spotreby na obyvateľa medzi najvyspelejšie krajiny.

Zabezpečenie výživy obyvateľstva je prvoradou úlohou, ktorá musí byť neprestajne stredom pozornosti našej strany i celej spoločnosti. Dosiahli sme takú úroveň spotreby potravín na obyvateľa, ktorá zabezpečuje odporúčanú kalorickú hodnotu. Musíme sa však sústreďovať na zlepšovanie štruktúry výživy, na uplatňovanie najnovších poznatkov vedy o výžive a riadiť jej ďalší vývoj vo výrobe i v spotrebe podľa zmenených fyziologických potrieb jednotlivých skupín obyvateľstva a prispôbiť ju najmä všeobecnému znižovaniu fyzického zaťaženia. V zložení výživy by sa mala zvyšovať spotreba bielkovín, pri tukoch podiel rastlinných a výraznejšie by sa mala znížiť spotreba sacharidov. Podobne by sa mal zvyšovať podiel potravín s obsahom vitamínov a minerálnych látok. V súlade s tým sa koncepovali aj úlohy poľnohospodársko-potravinárskeho komplexu v 6. päťročnici.

Významné miesto má v tejto súvislosti poľnohospodárska a potravinárska veda, ktorá musí zabezpečiť vytýčené ciele, riešením predovšetkým týchto problémov: zvýšiť produkciu, komplexne zužitkovať suroviny, využiť odpady, znížiť straty atď. Nie menej dôležitou úlohou potravinárskeho výskumu je na podklade najnovších poznatkov o výžive ovplyvniť vývoj potravinárskej výroby a nadväzane aj spotrebu a stravovacie zvyklosti v intenciách racionálnej výživy.

Výskumný ústav potravinársky v Bratislave prispeje k plneniu vytýčených úloh v 6. päťročnici najmä na niektorých významných úsekoch.

Na úseku riadenia kvality surovín a výrobkov vypracuje a odovzdá praxi rýchle analytické metódy na spoľahlivé a pohotovité zisťovanie kvality a určenie optimálnych vlastností surovín a výrobkov, ktoré prispejú aj k lepšiemu zhodnocovaniu surovín. Vypracujú sa aj metódy na stanovenie zložiek potravín dôležitých z hľadiska racionálnej výživy, ktoré sa bežne nestanovujú pre

nedostatok vhodných metód. Aby sme prispeli k zvýšeniu kvality výrobkov a zníženiu strát vo fázach výroby a obehu, skúmajú sa niektoré vlastnosti nových biologicky aktívnych látok, ktoré umožňujú v podmienkach potravinárskeho priemyslu redukovať nežiadúcu aktivitu mikroorganizmov.

Na úseku vytvárania lepších hygienických podmienok pre výrobu potravín rieši problematiku zisťovania a diagnostiky príčin, nedostatkov a rezerv v sanitácii a systemizácii informácii z hľadiska zabezpečovania hygieny.

Kvôli vyššiemu zhodnoteniu suroviny a zvýšeniu kvality finálneho výrobku sa v ústave rieši úloha zameraná na netradičný spôsob extrakcie cukru, pri ktorom sa predpokladá zvýšenie výťažnosti temer o 2 % a umožní sa výroba rafinády bez epurácie.

Zníženie hmotnostných strát a predĺženie skladovateľnosti, najmä zemiakov, cibule a mäkkého ovocia sa dosiahne doriešením technológie radiačného ošetrovania v podmienkach praxe a zabezpečením výstavby experimentálnej ožarovne v rámci skladového areálu podniku Zelenina, Bratislava-Rača.

V oblasti inovácie sortimentu sa ústav zúčastňuje na vývoji nového sortimentu trvanlivých mäsových výrobkov s aplikáciou aditívnych látok, ktoré urýchľujú proces zrenia. Výskum sa usiluje o lepšie zhodnotenie mliečneho tuku modifikáciou jeho vlastností. Modifikačný mliečny tuk nájde uplatnenie v novom sortimente výrobkov so špecifickými vlastnosťami a upravenou výživovou hodnotou.

Na úseku riadenia výživy obyvateľstva sa ústav zúčastňuje na vypracovaní vedeckých podkladov o zložení a výživovej hodnote základných potravín, ktoré vyjdú ako tabuľky, a rieši aj problematiku matematického modelu biologickej a úžitkovej hodnoty a kvality potravín. Získané poznatky sa využívajú pri budovaní Ústrednej banky údajov rezortu MPV SSR, čím sa vytvára báza pre potreby riadiacich orgánov rezortu, ako aj pre nadväzujúci operačný výskum.

Zvyšovanie výrobných kapacít a technickej úrovne zariadení sa rieši uplatňovaním prvkov mechanizácie a automatizácie s konkrétnym zameraním na pekárenskú výrobu. Úspešné riešenie umožní zvýšiť výrobu a produktivitu práce, znížiť straty a predĺžiť trvanlivosť baleného chleba.

Moderné elektronické prvky sa uplatnia pri návrhu strojnotechnologických zariadení na urýchlenie kysnutia cesta a rozmrazovania homogénnych výrobkov.

Spĺnením týchto a ďalších úloh za podpory socialistickej súťaže, najmä činnosti BSP a KRB, chcú pracovníci ústavu účinne prispieť k zvýšeniu kvality a efektívnosti potravinárskej výroby.

Задачи Научно-исследовательского института пищевой промышленности в отношении исполнения заключений 7. пленума ЦК КПЧ

The tasks of Food Research Institute in dependence of 7. plenum ÚV KSČ conclusions performance