

Dvojstranná spolupráca Výskumného ústavu potravinárskeho so socialistickými krajinami

Š. BURÁK

Na stránkach nášho Bulletinu sme pravidelne informovali o účasti nášho ústavu v mnohostrannej spolupráci v rámci RVHP, na ktorej sa ústav aktívne zúčastňuje už 12 rokov.

Na základe protokolu zo 6. zasadnutia pracovnej skupiny pre potravinársky priemysel Československo-maďarskej komisie pre poľnohospodárstvo a potravinársky priemysel z 11. 12. 1975 dochádza v 6. päťročnici aj k dvojstrannej spolupráci medzi organizáciami nášho potravinárskeho priemyslu, vrátane jeho VVZ s potravinárskymi organizáciami v MLR.

Návrh na dvojstrannú spoluprácu vypracoval náš ústav ešte roku 1976 a po jeho schválení MPV SSR a FMPVŽ v júni 1977 navštívili zástupcovia ústavu Ústredný výskumný ústav potravinársky (KÉKI) v Budapešti, kde sa uzavrela dohoda o dvojstrannej spolupráci.

Pri jej formulovaní sa vychádzalo najmä zo schváleného obojstranného návrhu 8. zasadnutia Československo-maďarskej komisie pre poľnohospodárstvo a potravinársky priemysel, ktoré sa uskutočnilo 25.—29. apríla 1977 a z osobného rokovania zástupcov oboch ústavov.

Výskumný ústav potravinársky v Bratislave a Ústredný výskumný ústav potravinárskeho priemyslu v Budapešti budú v rokoch 1977—1980 spolupracovať na týchto problémoch:

1. Analytické štúdium oxylabilných zložiek potravinárskych surovín a výrobkov, ktorého cieľom je hlbšie poznať chemizmus zmien oxylabilných zložiek potravinárskych surovín a výrobkov a vypracovať návrh na elimináciu alebo zmiernenie nežiadúcich zmien.

2. Výskum radiačného ošetrovania zeleniny a ovocia, aby sa získali technologické podklady na radiačné ošetrovanie cibule, aby sa predĺžila skladovateľnosť a znížili straty pri obchodnom predaji radiačne ošetrovaných vzoriek a aby sa konzultovala výstavba experimentálnej ožarovne s pracovníkmi ÚVÚPP-KÉKI Budapešť.

3. Využitie automatizačných a regulačných prvkov v potravinárskych technológiách a pri riadení výroby, ktorého cieľom je automatizácia potravinárskych liniek, vývoj snímačov na snímanie jednotlivých veličín charakterizu-

júcich daný výrobný proces a matematický opis procesov na jeho využitie pri riadení samočinným počítačom.

4. Využitie nových fyzikálnych princípov v potravinárskom priemysle, v rámci ktorého pôjde o využitie mikrovlnovej energie a vákuovej techniky na intenzifikáciu technologických procesov.

5. Použitie dielektrickej techniky v oblasti kontinuálnej technológie v potravinárskom priemysle s osobitným zreteľom na akosť výroby a hospodárne využívanie energie. Výskum má využiť vysokofrekvenčnú energiu na rozmrazovanie mäsa a na zníženie konečnej vlhkosti produktu.

Bližšiu špecifikáciu vzájomnej spolupráce obsahuje podrobný plán na roky 1977—1980.

Zástupcovia obidvoch strán predpokladajú perspektívnu možnosť rozšírenia spolupráce v oblasti prenosových javov v potravinárskej technike v súvislosti s intenzifikáciou procesov v potravinárskom priemysle a v oblasti reológie potravín, najmä štruktúry a textúry tuhých látok.

Navrhovaná forma spolupráce a spôsob skončenia riešenia sa bude uskutočňovať:

- vzájomnými konzultáciami,
- výmenou priebežných a záverečných správ,
- bezdevízovými študijnými pobytmi,
- informáciami o významných konferenciách, seminároch a výstavách poriadaných v ČSSR a MLR v oblasti danej problematiky vrátane zabezpečenia aktívnej účasti,

— výmenou cestovných správ zo študijných pobytov v iných krajinách.

Od uzavretia dohody o vzájomnej spolupráci, ktorú budeme uskutočňovať a rozvíjať riešením vlastných úloh v 6. päťročnici očakávame, že bude prospešná obidvom stranám pri plnení úloh na úseku vedy, techniky a realizácie výsledkov výskumu v potravinárskom priemysle.

Z riešenej úlohy štátneho plánu technického rozvoja vyplýva možnosť obojstrannej spolupráce v budúcnosti aj s PLR a NDR, najmä na úseku vedeckého riadenia výživy obyvateľstva ČSSR.

Двустороннее сотрудничество Научно-исследовательского института пищевой промышленности с социалистическими странами

Bilateral co-operation of Food Research Institute with socialist countries