

GASIOROWSKI, H.:

Pieczyno dietetyczne. (Diétne pekárenské výrobky.)
Przegl. piekar. i cukier., **23**, 1975, č. 6, s. 123—125

Opisuje sa sortiment pekárenských výrobkov pre rozličné diéty. Oblátky pre obéznych „Normex“ vyvolávajú pocit nasýtenosti pri nízkej kalorickej hodnote. Pekárenské výrobky pre diabetikov obsahujú polovičné množstvo sacharidov ako normálne pekárenské výrobky. Sladké pekárenské výrobky sa sladia umelými sladidlami (sorbit a pod.) Antisklerotické pečivo sa pripravuje s nenasýtenými mastnými kyselinami. Vyrába sa aj bezlepkový chlieb proti črevným chorobám. Neslaný chlieb je vhodný na diétu pri kľbových zápaloch.

Urządzenie do produkcji tartej buki. (Zariadenie na výrobu strúhanky.)
Przeg. piekar. i cukier., **23**, 1975, č. 5, s. 118

Zariadenie na výrobu strúhanky sa skladá z dvoch častí, zo sušiarne pečiva za mlynčeka. Má malé rozmery a zabezpečuje jednak rýchle vysušenie pečiva, jednak jeho rýchle rozomletie po vysušení. Na začiatku výrobného cyklu sa pečivo rozdrobí na menšie kúsky zubatými kotúčmi a potom sa dá do sušiarne. V sušiarni sú umiestnené trysky na kvapalné alebo práškové zlepšovacie prostriedky na zlepšenie kvality suroviny. V dolnej časti sušiarne je mlynček, ktorý vysušené pečivo pomelie na strúhanku. Okrem toho sú v sušiarni elektrické ohrievače a ultrafialový žiarič. Sušiarňa je od ventilačnej komory oddelená sieťou. Ventilačná komora má ventilátor, ktorý odsáva vodnú paru zo sušiarne.

BOLLING, H.:

Methoden der Qualitäts- und Konditionserhaltung von Brot und Futtergetreide. (Metódy uchovávanía chlebového a krmivového obilia pri zachovaní kvality.)
Mühle u. Mischfuttermitteltechnik, **112**, 1975, č. 24, s. 323—324.

Produkovať obilie stálej kvality je priáním všetkých výrobcov obilných produktov. Spôsob skladovania a konzervácie obilia je jedným z dôležitých faktorov, ktoré majú vplyv na kvalitu finálneho výrobku. Pri skladovaní je prvoradé dýchanie obilia. Vplyv na dýchanie obilia má teplota a jeho vlhkosť. Predpokladom dobrej kvality je nízka skladovacia teplota a nízky obsah vlhkosti. Pšenica, skladovaná pri teplote $+5^{\circ}\text{C}$ a s obsahom vlhkosti 15,5 %, vydrží v sýpke 1 rok a jej kvalita sa nijako nezhorší. Mimoriadne problematickým sa môže stať skladovanie obilia, ktoré sa zožalo v období dažďov a pri vysokej vlhkosti vzduchu. Vtedy obsah vlhkosti v obilí býva až 20 %. Dlhšie skladovaná pšenica má všeobecne lepšie pečivé vlastnosti ako pšenica hneď po žatve. Veľkým nebezpečenstvom pri skladovaní obilia je výskyt škodcov, či už hľodavcov alebo hmyzu. Dobrou ochranou proti nim je skladovanie pri teplote okolo 10°C , a najmä konzervácia obilia chemickými preparátmi. Jedným z najlepších je kyselina propionová, ktorá má bakteriostatické a fungostatické účinky. Pôsobí už v množstve 0,6 % pri 20 % vlhkosti obilia.

BAKER PERKINS

New Baker Perkins advanced coating system. (Nový systém namáčania do čokolády firmy Baker Perkins.)
Confect. Prod., 41, 1975, č. 6, š. 291—292. 3 obr.

Nový systém namáčania do čokolády bol prvýkrát uvedený na výstave v Düsseldorfe roku 1975. Namácaací stroj s otvorenou konštrukciou má temperováciu jetnotku, ktorá automaticky udržiava konštantnú viskozitu temperovanej čokolády pri teplote nad bodom topenia nestabilných kryštálov, aby sa mohli tvoriť stabilné kryštály. Proces prebieha v kontinuálnom výmenníku tepla, z ktorého vychádza čokoládavá hmota, ktorá obsahuje stabilné kryštály s teplotou nepatrne nižšou ako je bod topenia stabilných kryštálov. Prebytok nespotrebovanej čokolády je v detemperovanom stave a podstupuje znovu celý temperovací cyklus.

UNIVERSITY OF ILLINOIS FOUNDATION, USA

Verfahren zur Herstellung eines Sojabohnensaftes. (Spôsob výroby základnej emulzie na nápoje zo sóje.)
Patent NDR, 107.586, 3S s., 1 tab.

Sójové boby zbavené klíčkov sa vystavia účinkom pary a tepla, najlepšie pod tlakom, až ich mechanická pevnosť nameraná tenderometrom dosiahne špecifikovaný rozsah hodnôt. Kaša, ktorá pritom vznikla, sa homogenizuje stanoveným tlakovým režimom. Pred homogenizáciou je výhodné vzniknutú suspenziu nechať prejsť kladivkovým mlynom, ktorý má postupne zmenšené otvory. Sójové boby sa napr. namočia do 0,5 % roztoku NaHco pri teplote miestnosti. Zmäknuté boby sa nasypú do kotla, pridá sa čerstvý roztok 0,5 % vriaceho NaHCO a zmes sa varí 30 minút. Kaša sa roztláči, uvoľnené šupky sa vymyjú vodou. Suspenzia sa rozomelie na kladivkovom mlyne a potom sa homogenizuje.

MARJANČIK, V. L. — BRENMAN, S. A. — PRJADKO, V. V.:

Nekotoryje voprosy ekonomičeskoj celosobraznosti transportirovki na rafinadyje zavody sachara—peska v židkom vide. (Niektoré otázky ekonomických výhod prepravy surového cukru do rafinérií v tekutom stave.)
Sachar. prom., 49, 1975, č. 2, s. 25—28.

Pri sledovaní ekonomických aspektov prepravy surového cukru v tekutom stave do rafinérií sa zistilo, že pri nakladačích a vykladačích prácach s tekutým cukrom sú finančné náklady na stavbu nádrží na skladovanie tekutého cukru nižšie ako na stavbu síl na cukor. Zistilo sa, že straty cukru pri celom komplexe prác pri transporte cukru v tekutom stave sú taktiež menšie ako pri doprave cukru v obaloch alebo voľne uloženého. Roku 1974 sa robili skúšky s prepravou tekutého cukru v prevádzkovom meradle zo 4 miest do rafinérií v množstve 60 000 t, a plne potvrdili predpokladané ekonomické výpočty.

WILKE, R.:

Automatisches Probeentnahmeggerät am Milchsammel — Tangwagen zur Untersuchung der Milch auf bakterielle Beschaffenheit. (Automatický prístroj na odoberanie vzoriek v zberných tankoch na zistenie bakteriálneho obsahu.)
Dtsch. Molkeri Ztg., 96, 1975, č. 28 príl.

V Hamburgu a okolí od tohto roku platí opatrenie na preplácanie mlieka folniom podľa bakteriálnej čistoty, ktorá sa zisťuje dvakrát mesačne elektronickým prepočtom podľa Tolieho. Mesačne prebieha hodnotenie podľa tried výhodnocovaním geometrického priemeru z posledných šesť skúšok. Mlieko sa skúma z hľadiska obsahu baktérií, buniek mastitídnych streptokokov a inhibičných látok.

MAMATELAŠVILI, G. S. a spol.

Mechanizorovannaja linija proizvodstva suluguni. (Mechanizovaná linka na výrobu syra „suluguni.“

Moloč. prom., 1975, č. 4, s. 23—24, 1 obr.

Syr suluguni patrí medzi najobľúbenejšie sovietske syry. Výrobok vyniká belmi dobrými chuťovými vlastnosťami, pritom na jeho výrobu netreba tak pečlivý výber mlieka ako pre iné syry. Linky na výrobu syra navrhli pracovníci výskumného ústavu v Tbilisi. Prechodom od diskontinuálneho spôsobu ku kontinuálnemu spôsobu výroby syra sa dosiahla vyššia produktivita práce a odstránila sa namáhavá ručná práca.