

Novinky zo zahraničnej literatúry

DENHAM HARMAN

Corps gras alimentaires: effet sur la longévité.

(Potravínárske tuky: vplyv na dlhovekosť.)

Rev. Franc. Corps Gras, **18**, 1971, č. 4, s. 203—206.

Autor vysvetľuje vplyv tukov na proces ľudského starnutia. Zníženie množstva tukov a výšky ich nenasýtenosti môže spomaliť proces starnutia a rýchlosť vývoja degeneračných chorôb.

Vacuum cooling guards mushroom quality.

(Vákuové chladenie šampiňónov.)

Food Engng., **43**, 1971, č. 2, s. 85.

1 obr.

Šampiňóny sa vákuovo schladzujú na 1,1 °C, aby sa zachovala jemná štruktúra a organoleptické vlastnosti. Šampiňóny sa uložia na liesky a zasunú do vákuovej komory, ktorá sa rýchlo evakuje na 15—24 torr. Pri tomto vákuu sa začína ochladzovanie odparovaním vody. Vákuum v komore sa zvyšuje postupne na 4,5 až 6,5 torr a pri tomto vákuu sa dosiahne požadované ochladenie. Cyklus trvá 20—30 minút. Strata hmotnosti odparením vody činí asi 3 %.

MARTIN, C. R. A.

The vitamin story.

(História vitamínu.)

Brit. Food J., **73**, 1971, I—II, č. 840, s. 8—11.

Pojednáva sa o vitamínoch predovšetkým z lekárskeho hľadiska. Uvádzajú sa okolnosti, ktoré zaistili znalosti o dôležitosti látok, pre ktoré bol zvolený názov vitamíny a ktoré začali označovať písmenami abecedy. Potom sa pojednáva o vitamínoch rozpustných v tuku. Je to predovšetkým vitamín A, ďalej vitamín D, E a K. Sú uvedené zdroje týchto vitamínov, aké funkcie majú v tele a nemoci pri ich nedostatku alebo nadbytku. Potom sa popisujú vitamíny rozpustné vo vode, hlavne vitamíny skupiny B. Je to B₁, čiže aneurín alebo thiamín, B₂ riboflavín, B₆ pyridoxín, B₇ nikotínamid alebo kyselina nikotínová a B₁₂ cyanokobalamín. Sem patrí tiež vitamín C, kyselina askorbová. Opäť sa uvádzajú zdroje potravy pre tieto vitamíny, ich funkcia v tele a nemoci pri ich nedostatku, prípadne ich nadbytku. V závere sa konštatuje, že i keď naše znalosti o vitamínoch sú v dôsledku rozšírenia biochémie obsiahle, je možné, že budú objavené ešte ďalšie vitamíny.

Twice the protein of all-meat franks in natural tasting snacks.

(Presnídkavkové lahôdky, ktoré obsahujú dvojnásobné množstvo bielkovín ako mäso vo frankfurtskom párku.)

Foods of Tomorrow, 1970, jeseň, s. F13.

Tieto výrobky, ktoré uvádza spoločnosť Central Soya Co., Chicago, vo tvare lupienkov, koliesok, závitov a pod., obsahujú 20 bielkovín, kdežto párkok podľa normy platnej v USA obsahuje 10 %. Sójové bielkoviny, k ich výrobe používané, ktoré sú teraz k dispozícii vo forme koncentrátov, či izolátov, sú zbavené „bôbovej“ príchute, ktorou sa predtým vyznačovali.

FINZI, M.

Il valore dietetico del fruttosio.

(Dietetická hodnota fruktózy.)

Ind. aliment., **9**, 1970, č. 8—9 (65), s. 133—35.

2 tab., 1 obr.

V posledných rokoch získali problémy dietetiky glycidov nové aspekty a dospelo sa k podstatne novým poznatkom ako z hľadiska nutričnej vedy, tak z hľadiska biochemického a kalorického a v oblasti praktickej spotreby. Medzi sacharidmi, ktoré tvoria

podstatu glycidov, bola doteraz menej známa fruktóza. Autor podáva najnovšie poznatky o zložení fruktózy z hľadiska biochemického, nutričného a dietologického. Uvádza dve základné schémy zloženia fruktózy: podľa Florkina (vo forme štruktúrneho chemického vzorca s väzbami jednotlivých kyselín a procesov); podľa Campanacciho (vo forme tabuľky aminových kyselín a genetických prvkov).

NARAYANA, RAO, M.—SUNDERAVALLI, O. E.

Extraneous cellulose: effect on protein utilization.

(Cudzorodá celulóza: vplyv na využitie bielkovín.)

J: Amer. Diet. Assoc., 57, 1970, XII, č. 6, s. 517—519.
5 tab., lit. 9.

Výsledky výskumu na pokusných zvieratách (krysách), založeného na overenie skoršieho poznatku, že stráviteľnosť chleba a múky je tým nižšia, čím je vyšší obsah otrúb, obsahujúcich celulózu. Pokusy sa robili tak, že do kŕmnych dávok obsahujúcich 25 % kazeínu pridávali sa podiely celulózy jemne rozdrobené v množstve 5 až 20 %. Zistilo sa, že celulóza nijako neovplyvňuje významným spôsobom využiteľnosť dusíka, ako bolo overované štúdiom dusíkovej rovnováhy, ak percento bielkovín a percento kalórií bielkovinami krytých bolo udržiavané konštantne.

REYNOLDS, T. M.

Flavours from nonenzymic browning reactions.

(Príchuti z neenzymatických reakcií hnednutia.)

Food Technol. in Aust., 22, 1970, č. 11, s. 610—611, 613, 615—619.
lit. 37.

Príchuti a aróma vznikajúce z neenzymatických reakcií hnednutia zahŕňujú početné žiaduce i nežiaduce látky, ktoré sa vyvíjajú počas karamelizácie, opekania, praženia, koncentrácie alebo dehydrácie. Príchuti karamelového cukru sa vytvárajú spolu s neprechavými zlúčeninami, keď sa cukry zahrievajú samotné alebo v prítomnosti kyselín, alkálií či pufrov. Podobne sa cukor rozkladá, keď reagujú aminozlúčeniny s redukujúcimi cukrami. Dusíkaté zlúčeniny sa potom tvoria reakciou medzi produktami odbúrania cukru a aminozlúčeninou. Popisuje sa potom postup tvorby príchuti a hnednutia najprv vytvorením glykosylamínu, ktorý sa prešmyknutím mení na ketoseamín. V ďalšom postupe sa vytvárajú diketoseamín a diaminocukry. Rozkladom aminocukrov potom vznikajú príchuti a hnednutie. V článku sa podrobne pojednáva o jednotlivých reakciách a o príchutiach a arómach, ktoré pri nich vznikajú.

Die reichen Länder sollen zahlen.

(Svetový kongres o problémoch výživy vo svete.)

Agra Europe, 1970, č. 27, s. MM/3.

V záverečnej rezolúcii druhého svetového kongresu v Haagu o výžive sveta je obsiahnutá výzva ku všetkým hospodársky vyspelým krajinám sveta, aby sa od roku 1972 prispievalo na rozvojovú pomoc vo výške 1 % zo všetkých spoločenských produktov ročne. Tento príspevok sa má zvýšiť od roku 1975 ešte o 0,7 %. Ďalšími rokovacími bodmi konferencie boli: zlepšenie finančnej situácie vo vysoko zadlžených rozvojových krajinách, ktoré nie sú schopné splácať poskytnuté úvery, štruktúra medzinárodného obchodu, medzinárodné dohody o exporte poľnohospodárskych produktov z rozvojových krajín, pozemkové reformy. Významné bolo uznesenie navrhujúce reorganizáciu FAO, na ktorej činnosť by sa napojili zväzy poľnohospodárov a odborové organizácie pracovníkov v poľnohospodárstve. V súčasnom období zamestnáva FAO 5000 pracovníkov a jej administratívne výdavky činia 500 mil. DM ročne.

Výstavba podnikov na výrobu bielkoviny z ropy.

Hosp. inf. zahr., 1971, č. 8, s. c-2.

Fa British Petroleum Company postavila v meste Lavera blízko Marseille experimentálny závod na získavanie bielkoviny z ropy, ktorá sa využíva ako prísada do krmív. Kapacita závodu je 20 000 t ročne, jeho produkcia bude zásobovať francúzsky domáci trh. Rovnaký závod s kapacitou 4 000 t ročne postavila v meste Grangemouth (Škótsko).

Tento podnik bude zásobovať Anglieko. Firma chce postaviť ešte ďalšie dva závody: jeden vo Veľkej Británii s kapacitou ročne asi 100 000 t (hodnota výstavby asi 45 mil. dolárov) a druhý na kontinente, asi vo Francúzsku. Závod vo Veľkej Británii sa uvedie do prevádzky koncom r. 1973 a postavia ho blízko jedného z podnikov, ktoré spracovávajú ropu a patria firme British Petroleum Company (ktoré sú v Škótsku, Walese a Kente). Ročný dopyt po bielkovine sa v západoeurópskych krajinách odhaduje asi na 25 mil. ton. Teraz sa tento dopyt uspokojuje predovšetkým dodávkami rybej múčky, ktorej cena sa pohybuje od 230–250 dolárov za tonu. Cena bielkovinového produktu z ropy bude asi 240 dolárov za tonu, pričom nový produkt bude mať ďaleko väčší obsah bielkoviny ako rybía múčka.

SCHEIDE, J.

Special problems encountered in seasoning delicatessen. Ready-to eat meals and canned baby food.

(Špeciálne problémy spojené s korenenými lahôdkami. Jedlá pripravené na požívanie a konzervovaná detská výživa.)

Food Trade Rev., 41, 1971, č. 1, s. 23–24.

Ak je prirodzená chuť potraviny alebo chuť vzniknutá prípravou pre konzumenta nepríťažlivá, možno ju zakryť vhodným korením. Niekedy tiež treba potlačiť alebo zdôrazniť určitú chuť korením. Uvádzajú sa príklady takého postupu pri mäsových výrobkoch, najmä pri údeninách, zvlášť ak sa spracúvajú tiež podradnejšie druhy mäsa, obsahujúce okrem svaloviny i elastín a kolagénny materiál. Pojednáva sa potom o jedlách hotových na požívanie, ako sú šaláty, marinády, jedlá s majorézou, a o ich korenení. Pri nakladanej zelenine sa pridáva korenie zostavené na základe kyseliny octovej, a takéto korenie musí byť rozpustné v 5 % octe. Pojednáva sa tiež o olejových extraktoch, napr. čierneho korenia, a o výhodnosti prídavkov extraktov korenia. Po zmienke o rybích šalátoch sa hovorí o fyziológii chuti a v závere sa uvádza korenie detskej výživy a odôvodňuje sa, prečo deti majú radi sladkú chuť.