

Vážení čitatelia,

v júni roku 1974 uskutočnila sa vo V. Tatrách konferencia „Progresívne spôsoby úchovy potravín“, ktorú zorganizoval Výskumný ústav potravinársky so svojou ZP SVTS.

Cieľom konferencie bolo oboznámiť pracovníkov z praxe, najmä z potravinárskeho priemyslu, obchodu a verejného stravovania s výsledkami, ktoré sa dosiahli vo výskume pri hľadaní, overovaní a realizácii nových progresívnych spôsobov určených na predĺženie uchovateľnosti potravinárskych surovín a výrobkov.

Od nových konverzačných metód očakávame, že prinesú tieto výhody:

— zvýšia, alebo aspoň vo veľkej miere zachovajú nutritívne hodnoty poľnohospodárskych surovín

— vyradia, alebo značne obmedzia používanie chemických konzervačných látok, ako sú kyslíčnik siričitý, kyselina mravčia a pod.

— umožnia automatizáciu výrobných postupov

— umožnia zvýšenie produktivity práce za súčasného zníženia nárokov na energiu a vodu.

Veríme, že uverejnené materiály poslúžia pracovníkom výskumu i praxe pri ďalšom riešení a realizácii tohoto dôležitého koncového úseku výrobného cyklu potravinárskej technológie.

Redakcia