

Vážené súdružky, súdruhovia, milí hostia,

vítam túto príležitosť, keď sa môžem zúčastniť na Vašom rokovaní, najmä preto, že je špeciálne zamerané na progresívne spôsoby konzervácie potravín, čo je aj hlavnou náplňou činnosti nášho priemyselného odvetvia.

Konferencia s medzinárodnou účasťou je tým aktuálnejšia, že nadväzuje na májové zasadnutie ÚV KSC o rozvoji a že prispeje svojím spôsobom k popularizácii najnovších vedeckých a výskumných poznatkov v otázkach uchovania a spracovania poľnohospodárskych produktov, určených na výživu ľudí.

Rád konštatujem, že sú pre nás veľmi cenné Vaše vedecké poznatky, pretože pomôžu našim závodom, podnikom i celej VHJ splniť náročné úlohy týkajúce sa množstva výrobkov, kvality, produktivity práce, ale aj ekonomiky výroby.

Otázka zabezpečenia racionálnej výživy je úzko spätá s racionálnou výrobou poľnohospodárskych produktov z hľadiska kvality, ale ešte náročnejšie vystupuje dnes do popredia úloha ich racionálneho zberu, uchovania a spracovania v potravinárskom priemysle.

Naša VHJ vyrába a dodáva ročne výrobky za 4,5 mld Kčs — na báze ovocia, zeleniny, zemiakov, kukurice, mäsa, mäsových výrobkov a morských rýb. Máme možnosť posúdiť spôsoby konzervovania teplom, chladom a sušením. Závery, ktoré vyplývajú z našich informácií, ale aj zo svetového pohybu hovoria, že problematika je širšia, a nemôže sa zúžiť iba na jednu metódu konzervovania. Charakter metódy budú vždy určovať otázky užitočnej hodnoty pre používateľa.

Na OR sa zaoberáme t. č. prípravou plánu na rok 1975 a zapájame sa do prípravných prác na 6. PRP a n niektorých úsekoch dlhodobého plánu do roku 1990—2000.

Keď vychádzame zo súčasnej potreby racionálnej výživy, vytvárame podmienky na zvýšenie objemu výroby v spolupráci s poľnohospodárstvom do roku 1985 takto:

- konzervované ovocné výrobky na viac ako 250 %,
- zmrazené ovocné výrobky na 620 %,
- konzervovanú zeleninu na 300 %,
- sterilizované uhorky na 290 %,
- rajčiakový pretlak na 240 %,
- zeleninu konzervovanú sušením na 360 % a zmrazením dokonca na 795 %,
- pri výrobe nealkoholických nápojov na viac ako 300 %.

— hotových výrobkov vo veľkom i malom balení teplou cestou na 320%,  
— mraziarskou technológiou viac ako dvanásťnásobne.  
Aj z týchto niekoľkých údajov vidno, že pred najväčším rozvojom stojí  
raziarska technológia.

Takéto veľké nárasty, pochopiteľne, nie je možné zabezpečiť jednoduchou  
plikáciou známej techniky a technológie. Bude nevyhnutné nájsť nové pro-  
gresívne technológie a primerané zvýšenie stupňa technickej úrovne strojných  
riadení.

V tejto súvislosti očakávame, že najväčší podiel na tomto úseku, najmä pri  
vývoji nových technológií, zabezpečia práve naši vedeckí a výskumní pracov-  
ci.

V spotrebe potravín vo svete smerujú vývojové tendencie jednoznačne  
k konzumu priemyselne vyrábaných alebo predpripravených jedál a poloto-  
rov. Z hľadiska zdravotníckych aspektov sa budú čoraz viac presadzovať  
aj o vedecky podloženú racionalizáciu výživy, ktorá nevyhnutne povedie  
k diferencovanému stravovaniu.

Do tejto kategórie patrí akútna potreba rozšíriť výrobu pokrmov na špeci-  
álne účely, napr. zmrazené diétne jedlá, hotové pokrmy na spoločné stravo-  
vanie, jedlá pre rôzne vekové kategórie, pričom osobitnou úlohou — a to určite  
— na veľmi skorú realizáciu — je zabezpečenie výroby detskej výživy.

Najmä pri výrobe sortimentu detskej výživy musí výskum využívať všetky  
vedecké poznatky o správnej výžive dieťaťa, aby vo výrobkoch boli v maxi-  
málnej a optimálnej miere zachované biologické a nutritívne hodnoty. Osobit-  
ne veľká starostlivosť sa bude musieť venovať výberu surovín, spôsobu ich  
spracovania, používaniu hnojív a pesticídov, aby obsah reziduí vo výrobkoch  
detskej výživy bol minimálny. Pochopiteľne, zabezpečiť tieto ciele si vyžiada  
aj širšie nové progresívne technológie.

Značné zmeny sa budú musieť uskutočniť pri skladovaní surovín, polotova-  
rov, ktorých akost podstatne ovplyvňuje aj kvalitu finálnych výrobkov.  
Tento osobitný dôraz kladieme na skladovanie a dopravu našich výrobkov,  
čo aj na ich správne použitie v domácnosti konzumenta.

S úlohou riešiť progresívne technológie a techniku súvisia sprievodné úlohy  
na úseku inovácie a funkčného zlepšenia obalov a obalovej techniky, zvyš-  
ovanie produktivity práce a exaktného vedenia procesov.

Treba využívať výpočtovú techniku a kybernetické systémy, riešiť štan-  
dardizáciu technologických vlastností a nutritívnych požiadaviek na suroviny  
a spracovanie obohacovania potravín a vývoja nových, aj nízkokalorických a diét-  
nych výrobkov, ďalej riešiť vývoj a uplatňovanie ďalších kontinuálnych a auto-  
matizovaných liniek a vývoj nových technológií, umožňujúcich kontinuáli-  
ciu výroby.

Tieto zábery sú v súlade so štátnou vedeckotechnickou politikou v našom  
rodnom hospodárstve tak, ako ju formulovali závery májových zasadnutí  
V KSČ a ÚV KSS o posilnení úlohy vedeckotechnického rozvoja, ktoré sú-  
časne otvorili priestor pre intenzifikáciu tvorivej činnosti a uložili všetkým  
zúčastneným na celom cykle veda-technika-výroba-použitie urýchlene zabezpečiť prenika-  
nie výsledkov vedeckotechnického rozvoja do praxe.

Verím, že rokovanie dnešnej konferencie, ako aj rozpracovanie jej záverov  
na tomto cieľu významne prispieje.

Prajem konferencii plný úspech.