

Zoznam

záverečných správ vyriešených výskumných úloh v našom ústave za posledných
päť rokov

Riešiteľ úlohy	Názov úlohy
Kolečániová V.	Výskum a výroba lyofilizovaných pokrmov (1965).
Arpai J.	Výskum a vypracovanie mikrobiologických noriem pre lyofilizáciu (1965).
Bystrická E.	Výskum nových konzervačných metód potravín živočíšneho pôvodu. Literárna štúdia (1965).
Gažo M.	Výskum vplyvu ionizujúceho žiarenia na dvojité väzby mastných kyselín pri rôznych teplotách (1965).
Vašicová J.	Preverka sortimentu mrazených hotových jedál z hľadiska nutričného a mechanizácie výroby, prípadne automatizácie výroby — 2. časť (1965).
Stein I.	Výskum lyofilizácie potravín z hľadiska enzýmov (1965).
Čopek W.	Výskum obalových materiálov z hľadiska mrazenia pri nízkych a veľmi nízkych teplotách (1965).
Arpai J.	Výskum vplyvu extrémne nízkych teplôt na mikroorganizmy — Nové spôsoby zmrazovania (1965).
Sulc Š.	Výskum zmrazovania potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu pri extrémne nízkych teplotách (1965).
Repková V.	Ekonomická štúdia výroby hotových jedál na priemyselnej báze (1966).
Lifka E.	Spracovanie technických podmienok pre skladovanie materiálu v odbore mraziarenskom (1966).
Arpai J.	Výskum mikroflóry mrazených potravín z hľadiska ich zdravotníckeho a technologického významu. Výskum vplyvu nízkych teplôt na nukleové kyseliny mikroorganizmov (1965).
Lifka E.	Mechanizácia a automatizácia skladovania v mraziarenských a chladiarenských závodoch (1966).
Lifka E.	Kontejnerizácia v rezorte Ministerstva potravinárskeho priemyslu. Štúdia o preprave v chladiarenských kontejneroch v odbore mraziarní (1966).
Jäger F.	Určenie možností a vypracovanie nových metód zmrazovania potravín. Kryogénny zmrazovač potravín (1967).
Sulc Š.	Aplikácia extrémne nízkych teplôt pre zmrazovanie. Kontejnerová doprava s využitím akumulovaného chladu (1966).

Riešiteľ úlohy	Názov úlohy
Behúň M.	Výskum lyofilizácie potravín rastlinného pôvodu (1966).
Heidinger K.	Linka na zeleninu a zeleninovú zmes (1966).
Raško A.	Potravinárska klimatotechnológia. Stanovenie vhodných podmienok pre dovoz, vývoz, skladovanie a konzervačné postupy so zreteľom na sťažené klimatické podmienky (1966).
Janko K.	Fotoelektrické zariadenie na triedenie rýb podľa veľkosti (1966).
Polányi E.	Výskum balenia mrazených polotovarov a hotových jedál (1966).
Lifka E.	Zvýšenie technicko-organizačnej úrovne v potravinárskom priemysle. Technicko-ekonomická koncepcia rozvoja a organizácie skladovej siete v mraziarenskom odbore (1966).
Bystrická E. — Tvarožek V.	Výskum uplatnenia automatizácie pri skladovaní potravín v chladiarenských a mraziarenských skladoch (1966).
Šulc Š.	Určenie možností a vypracovanie nových metód zmrazovania potravín. Výskum akosti suroviny (1967).
Polányi E.	Štúdium zmien chuťových, aromatických a farebných zložiek potravín. Literárna štúdia (1967).
Vašicová- Kostolanská J.	Uplatnenie nových technológií tepelného spracovania potravín pri výrobe hotových jedál (1967).
Šepitka A.	Vplyv termodynamických podmienok sušenia na niektoré fyzikálne a chemické zmeny mrkvy (1967).
Grodovský M.	Kinetika biochemických pochodov niektorých nutrične významných látok rastlinného pôvodu (1967).
Salková Z.	Výskum a využitie ionizujúceho žiarenia v kombinácii s teplom pri úchove baleného mäsa (1967).
Kačenač I.	Výskum korózných procesov z potravinárskeho hľadiska s osobitným zreteľom na podmienky tropických a subtropických krajín (1967).
Tvarožek V.	Určenie možností vypracovania nových metód skladovania potravín v potravinárskom priemysle (1967).
Bystrická E. — Stein I.	O výskyte a vlastnostiach enzýmov a ich zmenách po dobu technologických operácií (1967).
Tvarožek V.	Určenie možností vypracovania nových metód skladovania potravín v potravinárskom priemysle — II. časť (1968).
Šepitka A.	Vplyv vonkajších a vnútorných podmienok sušenia na niektoré fyzikálne a chemické zmeny sušeného produktu (1968).
Vašicová- Kostolanská J.	Uplatnenie nových technológií tepelného spracovania potravín pri výrobe hotových jedál — II. časť (1968).
Grodovský M.	Mikrovlnový ohrev ovocných štiav (1968).

Riešiteľ úlohy	Názov úlohy
Šulc, Š.	Nové formy konzervácie potravín – Výskum lyofilizácie potravín (1968).
Jäger F.	Chladiarenský prepravník chladený kvapalným dusíkom (1968).
Lifka E.	Určenie možností a vypracovanie nových metód zmrazovania potravín – Zmrazovanie pomocou kontajnerov (1968).
Repková V.	Ekonomická štúdia o konzervácii teplom a chladom (1968).
Šulc Š.	Kontajnerová doprava s využitím akumulovaného chladu – diferenčné mraziarenské skladovanie (1968).
Kačeňák I.	Výskum korózných procesov z potravinárskeho hľadiska s osobitným zreteľom na podmienky tropických a subtropických krajín – II. časť (1968).
Raško A.	Uplatnenie výsledkov základného konzervarenského výskumu pre špeciálne úpravy potravinárskej technológie za sfažených klimatických podmienok (1968).
Šulc Š.	Stanovenie klimatotechnologických podmienok skladovaných potravín chladom (1968).
Klempová F.– Stein I.	Štúdium enzymatických systémov významných z hľadiska úchovy potravín (1968).
Arpai J.	Výskum vplyvu nízkych teplôt na nukleové kyseliny mikroorganizmov (1968).
Pálenkár P.	Vyhodnocovanie skladovacích pokusov sublimačne sušených potravín (1968).
Bystrická E.– Šepitka A.	Progresívne spôsoby dehydratácie potravín a poľnohospodárskych výrobkov (1968).

Vyriešené výskumné úlohy z predchádzajúcich rokov sú uvedené v *Bulletine Ústredného výskumného ústavu potravinárskeho priemyslu IV*, 1965, č. 2, s. 84–87.

Zo zahraničnej literatúry

Le conditionnement de l'air en France (Úprava vzduchu vo Francúzsku)
Rev. gén. Froid, 59, 1968, č. 2, s. 217–233. 5 fot. 3 tab.

Celkové výsledky štúdie poskytujú obraz o objeme a charakte re celkového predaja zariadenia a materiálov pri úprave vzduchu a umožňujú zistiť stav, ktorý sa má dosiahnuť v r. 1970. Od r. 1960–1964 vzrast predaja zariadenia určeného pre komfort činil 28 % za rok. Z toho kancelárie 33 % za rok, byty 41 % za rok (veľmi nízke v absolútnej hodnote). V rokoch 1965–1970 sa má zaviesť klimatizačné zariadenie všade, t. j. v kanceláriách, dielnach, obchodných miestnostiach, recepciách pre zákazníkov, v skladoch a bytoch.