

# BULLETIN

## ÚSTREDNÉHO VÝSKUMNÉHO ÚSTAVU POTRAVINÁRSKEHO PRIEMYSLU, POBOČKA BRATISLAVA

Hlavný redaktor: Ing. Eva Bystrická  
Výkonný redaktor: Jozef Bielik  
Tajomník redakčnej rady: Eleonóra Červeňová

Redakčná rada:

Ing. Miroslav Behúň, Štefan Burák, Ing. Michal Grodovský, Ing. Karol Heidinger, Viera Kolečániová, Ing. Ervín Polányi, Ing. Andrej Šepitka, CSc., doc. Ing. Štefan Sulc, CSc.

### Obsah

1. Gorodovský M., Hrbáľová M.: Tepelná degradácia chlorofylu . . .	1
2. Sulc Š., Krkošková B.: Vplyv zmrazovania v tekutom dusíku a rôznej skladovacej teploty na enzymatickú oxidáciu kyseliny l-askorbovej . . .	6
3. Šepitka A., Šiška Š., Šunová V.: Expanzné sušenie mrkvy a kalerábov . . .	15
3. Tvarožek V.: Sklady pre veľkokapacitnú dlhodobú úchovu ovocia a zeleniny . . .	23
5. Pongrácz G., Čech R.: Prešetrenie spôsobilosti potravín ošetrovaných fungicídnou látkou p-brómfenylizotiokyanátom (PBFI) pre účely konzumu . . .	23
6. Vašicová-Kostolanská J.: Blanšírovanie špenátu dielektrickým mikrovlnným ohrevom . . .	33
7. Sulc Š., Tomáš P.: The Storing of Fruit . . .	44
8. Kačeňák I.: Korózia v potravinárstve . . .	52
9. Záznamy zo zahraničnej literatúry . . .	56

### Содержание

1. Гродовский М., Грбалова М.: Теплотная деградация хлорофилла . . .	1
2. Шульц Ш., Кркошкова Б.: Влияние замораживания в жидком азоте и различной складочной температуры на ферментатическую оксидацию l-аскорбиновой кислоты . . .	6
3. Шепитка А., Шишка Ш., Шунова В.: Экспансионная сушка моркови и калерабов . . .	15
4. Тварожек В.: Складочные помещения для длительного сохранения больших емкостей овощей и фруктов . . .	23
5. Понграц Г., Чех Р.: Испытание пригодности пищевых продуктов обработанных фунгицидом ПБФИ (РВЕИ) для пищи . . .	25
6. Вашицова-Костоланска Я.: Бланширование шпината диэлектрическим микроволновым нагревом . . .	33
7. Шульц Ш., Томаш П.: Складование фруктов . . .	44
8. Каченяк И.: Коррозия в пищевой промышленности . . .	52
9. Заметки из зарубежной литературы . . .	56

## Contents

1. Grodovský M., Hrbálová M.: The Thermic Degradation of Chlorophyll	1
2. Sulc Š., Krkošková B.: The Influence of Liquid Nitrogen Freezing and of Different Storage Temperature on Enzymatic Oxidation of l-Ascorbic Acid	6
3. Šepitka A., Šiška Š., Šunová V.: Expansive Drying of Carrots and Kohl-rabi	15
4. Tvarožek V.: The Large Capacity Long-term Storage of Fruit and Vegetables	23
5. Pongrácz G., Čech R.: Study of Capability of Foods Treated by Fungicide Substances p-Bromophenyl-isothiocyanate (PBF) for Consumption	29
6. Vašicová-Kostolanská J.: Blanching of Spinach by Dielectric Microwave Heating	38
7. Sulc Š., Tomáš P.: The Storing of Fruit . . . . .	44
8. Kačeňák I.: Corrosion in Food Industry . . . . .	52
9. Abstracts from foreign literature . . . . .	56