

Sprenger Institut (Výskumný ústav pre skladovanie a spracovanie záhradníckych produktov vo Wageningen) [Sprenger Institut (Institut de Recherches sur l'entreposage et la transformation des produits horticoles à Wageningen)]

Stručná správa o výskumných prácach za rok 1966: predchladenie a chladiarenská preprava — pokusy s malým kontajnerom, v ktorom sa udržiava teplota 2 °C (4 hod. pri izbovej teplote 20 °C); prechladenie potravín chladením pomocou vákuua a vzduchu — skladovanie paradajok a uhoriek (nakladačiek) v atmosfére dusíka pri 15 a 19 °C — pri skladovaní jabĺk v upravenej atmosfére (3 % CO₂ a 3 % O₂) 96 % plodov bolo nezávadných — výskum nepriepustnosti komôr s upravenou atmosférou, scrubbery, kontrola hneďnutia a zhoršovania akosti — optimálne dávky pri ožarovaní jabĺk a hrušiek — 40 až 80 krad. — Chladiarenská preprava záhradníckych produktov — vhodnosť odrôd ovocia a zeleniny pre úchovu — zahusťovanie ovocných šťiav.

Bull. Inst. int. Froid, 47, 1967, č. 6, s. 2033

Vedecká a priemyselná výskumná spoločnosť v Spojenom kráľovstve
[Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization (CSIRO)]

Vo výročnej správe CSIRO za r. 1966–67 sa uvádzajú výsledky výskumných prác týkajúcich sa najmä lyofilizácie potravín, kde sa skúšalo skrátenie času zmrazovania pomocou plynu za účelom striedania vákuového tlaku. Spätne prúdenie plynu pomáha prestupu tepla do vnútra potravín počas vysušovania a nakoľko sa plyn vytláča pomocou vákuua, póry vonkajších vrstiev výrobku sa „vymývajú“ evakuáciou vodnej pary. Dosiaholo sa skrátenie času vysušovania o 50 %. — Chladenie obytných domov, systém RBR (Rock Bed Regenerative cooling). Nízke teploty: Prístupnosť ku skvapalneným plynom umožňuje CSIRO cajchovať kremíkové a germániové teplomery až do 0,3 °C nad absolútnou 0.

Bull. Inst. int. Froid, 47, 1967, č. 6, s. 2029–31.

Súčasný stav skladovania ovocia v upravenej atmosfére v Taliansku
(La situation actuelle en Italie de la conservation des fruits en atmosphère contrôlée)

Táto technika úchovy bola zavedená v Taliansku s určitým oneskorením. V roku 1960 bola kapacita len 1000 t, zatiaľ čo v r. 1965 už 80 000 t. Terajší stav je uspokojivý v Alto Adigio, menej uspokojivý v oblastiach Venezia, Piemont, Emilie, kde je tiež značná produkcia jabĺk. Zdôrazňujú sa výhody skladovania ovocia v upravenej atmosfére, a to porovnávaním percentuálneho zhoršenia akosti niektorých odrôd po 5–6-mesačnom skladovaní (normálne chladiarenské skladovanie a skladovanie v upravenej atmosfére). Kapacita skladovania v upravenej atmosfére v Taliansku v r. 1970 dosiahne 300 000 t.

Bull. Inst. int. Froid, 47, 1967, č. 6, s. 2181.

Odstránenie neprirodzenej farby mäsa tuňáka zmrazovaním tekutým dusíkom
(Elimination de la couleur anormale de la chair de thon par congélation à l'azote liquide).

Nakoľko neprirodzená farba tuňáka (hlavne červeného) počas skladovania pri extrémne nízkych teplotách je jeden z najzávažnejších problémov a robili sa pokusy za účelom zistenia príčin. Výsledky ukázali, že zmena farby je zapríčinená premenou myoglobínu a oxymyoglobínu na metmyoglobín. Veľmi dobré výsledky sa dosiahli pri zmrazovaní pomocou tekutého dusíka.

Bull. Inst. int. Froid, 47, 1967, č. 6, s. 2211–13.