

EVA BYSTRICKÁ

Dňa 25. mája 1962 usporiadal Výskumný ústav mraziarenský v Bratislave, závodná pobočka ČsVTS pri VŮM a Krajský výbor ČsVTS sekcie pre potravinársky priemysel Západoslovenského kraja v konferenčnej sále hotela Devín pracovný aktív z príležitosti 10. výročia zriadenia Výskumného ústavu mraziarenského v Bratislave.

Aktívu sa zúčastnilo 115 pracovníkov z výrobných závodov a rôznych pracovísk, ČSAV, vysokých škôl a výskumných ústavov.

Aktív otvoril a viedol predseda pobočky ČsVTS pri VŮM s. inž. Heindinger. Za ZO KSS pri mraziarenskom závode v Bratislave aktív pozdravila s. Malovcová, členka výboru. Hlavný referát predniesol riaditeľ Mraziarní, n. p., Praha, prom. ek. Vaněk, v ktorom zhodnotil činnosť ústavu a oboznámil s perspektívami mraziarenskeho priemyslu v ČSSR. Činnosť ústavu za posledných 10 rokov rozobral riaditeľ ústavu s. inž. Šulc a vyzdvihol výsledky dôležitejších výskumných úloh, riešených pracovníkmi ústavu. Po prestávke aktív ďalej pozdravili a do ďalšej práce prišli ústavu mnoho úspechov s. Rúra, člen byra Obvodného výboru KSS, Bratislava-Nivy a s. Výborný z Krajského výboru ROH, ako aj nositeľ Radu práce, člen korešpondent SAV, univ. prof. Nemeč, ktorý zdôraznil dôležitosť vedeckého ponímania výskumu a teoretických poznatkov pri riešení konkrétnych úloh v priemysle.

Za viaceré kolektívy pracovníkov ústavu boli prednesené tieto referáty o riešených výskumných úlohách:

S. Arpai, C. Sc. pod názvom „Výskum vplyvu nízkych teplôt na mikroorganizmy a enzýmy“ referoval o práci kolektívov mikrobiologického a enzymologického oddelenia.

Uvedením výsledkov tohto výskumu do praxe sa podstatne zvýši hygiena výroby, ako aj mikrobiologická čistota finálnych mrazených výrobkov. Na základe enzymologického výskumu sa došlo k tomu záveru, že v dôsledku zmrazovania dochádza ku kvantitatívnym zmenám v činnosti enzýmov. Skúmajú sa závislosti teploty a času zmrazovania

a aktivity katepsínov. Teplotná regulácia enzymatických pochodov má veľký praktický význam, najmä pri rýchlozmrazovaní mäsa.

S. inž. Behúň v referáte „Nové spôsoby konzervácie chladom“ sa zmienil o výskumnej práci pracovných kolektívov, ktoré sa zaoberajú novými konzervačnými postupmi a to: lyofilizáciou potravín, ožarovaním potravín rádioizotópmi a použitím ultrazvuku. Pri riešení úlohy „Lyofilizácia potravín“ sa hľadajú optimálne parametre pre jednotlivé druhy mrazených výrobkov. Pracovníci rádioizotopového laboratória robili už niektoré pokusy s pasterizáciou a sterilizáciou potravín pomocou ožarovania ionizujúcimi lúčmi. Taktiež pri zavádzaní automatizačných prvkov do výrobnnej linky na mrazený špenát sa úspešne aplikovali rádioizotópy. Ultrazvuk sa použil v mraziarenskej technológii pri praní zeleniny, homogenizácii krémov a zmrazovaní mlieka. Ďalej sa prednášateľ zmienil o princípoch sušenia pomocou zvukových vln.

S. Kolečániová aplikovala poznatky, získané pri riešení úlohy detskej výživy na problematiku výroby mrazených hotových jedál. O mechanizácii a automatizácii pri výrobe a manipulácii s materiálom referoval s. inž. Lifka. Na uvedenej problematike, ktorá sa rieši v rámci RVHP, pracujú dva kolektívy ústavu, pričom ČSSR je koordinátorom jednej úlohy. Niektoré výsledky výskumu sa už realizovali v mraziarenskom závode v Nitre zavedením automatizovanej výrobnnej linky na špenát. Zavedením paletizácie sa podarilo v značnej miere odstrániť namáhavú prácu, podstatne zvýšiť ekonomiku, hlavne v chladiarenských skladoch. Ďalší kolektív rieši stanovenie optimálnych podmienok pre výrobu a skladovanie výsekového mäsa ako aj najvhodnejšie obaly.

Ako posledná referovala s. inž. Bystrická o význame technicko-ekonomických informácií. Zdôraznila nutnosť komplexného dobudovania siete technicko-ekonomických informácií, ako aj zavedenia nového účinnějšího štýlu práce do technicko-ekonomických informácií.

V nasledujúcej diskusii s. Petrovič, riaditeľ Mraziarní, n. p., závod Nitra poďakoval za aktívnu pomoc závodu, ktorú poskytovali pracovníci ústavu, menovite pracovný kolektív s. Arpaia, C. Sc., a to pri mikrobiologickej kontrole výroby vaječnej melanže a pri zapracovávaní pracovníkov závodného laboratória do kontrolných laboratórnych metodík. Ďalej vyzdvihol prácu a praktickú pomoc s. inž. Heidingeru, s. inž. Lifku a s. Kučeru, poskytnutú pri rekonštrukčných prácach na hráškovej linke, mláťačke na hrášok, pri mlátení hrášku na poli, ako aj pri riešení suchého zvozu hrášku z poľa na ohradových paletách. Prispením uvedených pracovníkov ústavu dosiahol sa v závode ekonomický prínos v hodnote 375 653 Kčs, zvýšenie zisku o 56 020 Kčs a zníženie nákladov o 48 516 Kčs. Pri porovnaní s importovanou nemeckou linkou na výrobu

hrášku, inštalovanou v Západoslovenských konzervárňach a liehovaroch, závod Malacky, na rekonštruovanej výrobnéj linke sa dosiahli úspory v hodnote 366 000 Kčs.

V roku 1962 mal kolektív inž. Heidíngera odborný dozor nad výrobnou linkou na špenát a zaviedol automatizačné prvky (elektrónkové zariadenia pre kontrolu a reguláciu linky). Pracovníci ústavu sa zúčastnili na zavedení výroby špenátu 280 t, fazule 60 t, a šípok 40 t, čím sa hrubý obrat závodu zvýši o 1 727 600 Kčs a pri výrobe hrášku sa produktivita práce zvýši o 35 %.

Veľký ekonomický prínos v skladovej prevádzke sa dosiahol zavedením paletizácie pod vedením riešiteľa s. inž. Lifku. Pred zavedením paletizácie sa chladiarenský priestor využíval len na 43 %, po zavedení na 98 %, čím len v chladiarni vznikli úspory 175 000 Kčs. Pri paletizácii bravčovej masti sa zvýšila produktivita práce 4 ½ krát. Odbornými radami sú pracovníci ústavu nápomocní pri riešení výrobných liniek na fazuľku, šípky na export a špenát. Iniciátormi založenia odbočky ČsVTS, ako aj založenia Technického kabinetu pri závode v Nitre boli taktiež pracovníci VÚM.

O rozvoji kádrovej základne mraziarenského priemyslu hovoril prof. dr. inž. Zvoníček z ČVUT v Prahe. Uviedol percento výskumných pracovníkov v priemysle v SSSR (7 %) a vo V. Británii a USA (3 ½ %). Tendencia výskumu v ČSSR je priblížiť sa v tomto smere SSSR.

S. inž. Ľbl, riaditeľ ZPOCHS, hodnotil dobrú spoluprácu obidvoch ústavov počas 10 rokov a nadhodil otázku vytvorenia chladiarensko-mraziarenskej terminológie. Výsledkom vyriešenia spoločnej úlohy týchto ústavov je linka na zahusťovanie štiav výmrazom ako aj lyofilizačné zariadenie. O pokusoch s lyofilizáciou podrobnejšie hovoril inž. Smutný. S. dr. Neuman zo Strediska technicko-ekonomických informácií v Prahe sa pochvalne vyjadril o výstavke odbornej literatúry a o Bulletine VÚM, ktorí účastníci aktívu dostali k dispozícii.

S. doc. MUDr. Hečko z Oblastného ústavu hygieny v Bratislave v záujme správnej výživy detí veľmi kladne hodnotil výsledky výskumnej úlohy, riešenej s. Kolečániovou. Zavedením detských mrazených jedál do jasli a iných zariadení spoločného stravovania detí môže sa deťom po celý rok zabezpečiť optimálna strava. S históriou ústavu ako aj mraziarenského priemyslu na Slovensku oboznámil účastníkov aktívu s. doc. inž. Raško z VŠE.

Priebeh celého aktívu zhodnotil s. inž. Šufliarský z KR VTS. Zhodnotenie vyznelo veľmi kladne. Záverom pracovník ústavu s. dr. Gazdík prečítal tieto záväzky pracovníkov ústavu, prijaté z príležitosti aktívu na počesť XII. sjazdu KSČ.