

jako například melanže zvlášť bez atestu do provozoven, kde nejsou podmínky pro skladování, dochází pak ke zbytečnému znehodnocování a nutnosti improvizovaného přemrazování po stažení do jedné výroby. Lze si představit, jak to vypadá pak s hygienickými požadavky.

V potravinářském obchodu by se mělo chladit všechno — výkladní skříň, celé prostory obchodů — jednou z cest by mohlo být použití vody ze studny — tak asi, jak jsou v zahraničí řešeny například sprchové střechy potravinářských závodů a podobně.

Jiným takovým výhledovým zařízením jsou baktericidní zářivky do chladíren — zajímalo by nás, jak řešení této otázky pokročilo.

Závěrem bych položila souhrnnou otázku mrazírenskému průmyslu: Zda má přehled o tom, jak je s jejich výrobky v dopravě a distribuci zacházeno. Bylo by dobře, kdyby této otázce věnoval pozornost stejně tak, jako průzkumu, které zboží je žádáno, aby nedocházelo ke zbytečnému znehodnocování zboží dlouhým skladováním či nezájmu spotřebitelů o některý druh zmrazeného zboží. Základním předpokladem pro dobrou práci mrazíren je ovšem dodržování hygienického režimu v celém rozsahu od třídění surovin až po skladování zmrazeného zboží a spolupráce s dopravou a distribucí. Jinak je pochopitelné, že považujeme zmrazování za jednu z nejlepších cest ke konzervaci potravin z hlediska racionální výživy i se strany hygienické vzhledem k poměrně nejlepšímu ukazatelům zachování biologické hodnoty potravin.

ZÁVEREČNÉ UZNESENIA

KONFERENCIE O POUŽÍVANÍ CHLADU V POTRAVINÁRSTVE

Z rokovania konferencie o využívaní chladu v potravinárstve usporiadanej Slovenskou radou ČSVTS, Západoslovenským krajským výborom ČSVTS — sekciou pre potravinársky priemysel, záv. pob. ČSVTS n. p., Mrazírny v Prahe a Výskumným ústavom mraziarenským v Bratislave so záv. pob. ČSVTS v dňoch 12. a 13. decembra v Bratislave vyplýva ohromný rozsah možnosti využitia a veľká potreba chladenia a zmrazovania pri výrobe a distribúcii ľahkoskaziteľných potravín na strane jednej a problémy výroby chladu na strane druhej. Preto nie je ani možné vyčerpávajúcim spôsobom zhrnúť tu všetky potrebné opatrenia, a návrhy, ktoré by viedli k ďalšiemu pokroku v tomto dôležitom odvetví. Chceme len vy-zdvihnúť a poukázať v niekoľkých bodoch na úlohy, ktoré treba prednostne a v najbližšom období vyriešiť a realizovať a to tak v oblasti výskumu a výroby potravín, ako aj na úseku obchodu a v strojárstve, ako dodávateľovi chladia-renských zariadení.

1. *Vychádzať z poznatkov základného výskumu vlastného i zahraničného o vplyve pôsobenia fyzikálnych, chemických a biologických činiteľov na potravinársky materiál, a tieto poznatky urýchlene odovzdávať odborovému výskumu a vývoju v takej forme, aby sa dali pohotovo zavádzať do výroby, ktorá na ich základe má dosiahnuť svetové parametre. Ide tu menovite o sublimačné sušenie, extrémne nízke teploty (zmrazovanie v kvapalných plynoch), použitie ultrazvuku, ionizujúceho žiarenia a eventuálne iných zdravotne nezávadných biologických látok ako*

konzervačných činidiel a to najmä v kombinácii s chladom. Pritom sa nesmie pozerat' na nové konzervačné metódy z toho hľadiska, že by mali úplne nahradiť a vytlačiť tradičné spôsoby konzervácie, ktoré treba tiež ďalej zdokonaľiť. Vzťahuje sa to na zmrazovanie mäsa i ďalších potravín.

2. V oblasti mikrobiológie a enzymológie riešiť otázky hygienické, ktorých prvou a základnou požiadavkou sú nezávadné a akostné suroviny spracovávané v bezchybnom hygienickom výrobnom prostredí. Treba spresniť metódy vyšetrenia i vyhodnotenia mikrobiologických parametrov, resp. normy pre rôzne druhy potravín a mraziarenských výrobkov.

3. Zvýšenie kapacity a produktivity výroby a tým jej efektívnosti dosiahnuť konštrukciou mechanizovaných, poloautomatizovaných a automatizovaných liniek na základe poznatkov základného a technologického výskumu s prihliadnutím na prvovýrobu, t. j. na poľnohospodársku produkciu vhodných odrôd zeleniny, ovocia i surovín živočíšneho pôvodu. Treba zvlášť zdôrazniť potrebu koordinácie tejto činnosti v rámci RVHP a v širšej miere preberať aj skúsenosti ďalších — v tomto odbore vysokovyspelých krajín. V rozširovaní sortimentu mraziarenských výrobkov venovať zvláštnu pozornosť kuchynským polotovarom a rôznym formám hotových jedál a to aj z hľadiska spoločného stravovania a dietetiky.

4. Úspešná realizácia týchto úloh je podmienená výrobou vhodného strojného zariadenia na výrobu chladu v celom rozsahu chladiarensko-mraziarenskej refaze od výrobcu suroviny až ku konzumentovi. Myslí sa tu konkrétne strojné zariadenie pre mraziarne a chladiarne, vhodné chladiace a mraziace prepravníky, chladiaci a mraziaci nábytok do predajní a chladičky a mrazičky pre domácnosť. Na tom sa vo všetkých úsekoch javia nedostatky kvalitatívne i kvantitatívne. Len na tomto podklade je možné zlepšiť rentabilitu a zvýšiť výrobu mrazených potravín tak, aby sme sa priblížili k ich spotrebe vo vysokovyspelých štátoch.

5. Splnenie týchto náročných úloh je v neposlednej miere podmienené zvýšením kvalifikácie pracovníkov chladiarenskeho odvetvia, na ktorej musia mať svoj podiel predovšetkým členovia ČSVTS a pritom účinne využívať služby stredísk technicko-ekonomických informácií.