

# Otvorenie konferencie

Materiály publikované v tomto čísle bulletinu boli prednesené v Bratislave v dňoch 21. a 22. apríla 1965 na konferencii s tematikou výskumu a výroby polotovarov a hotových jedál.

A. ŠEPITKA

Ústredný výskumný ústav potravinárskeho priemyslu,  
pobočka Bratislava

Ak hľadáme prameň všetkých prevratných zmien a pokroku v našom živote, nájdeme ho vo vede a technike a v účelnom a včasnom využití ich výsledkov v živote. Výsledky vedecko-technického pokroku vstupujú stále viac do nášho denného života a stále častejšie sa dovolávame vedeckého riešenia mnohých našich hospodárskych a spoločenských problémov.

Naša hospodárska, spoločenská a politická súčasnosť, ako aj perspektívny rozvoj boli v poslednom čase niekoľkokrát analyzované z hľadiska súčasného stavu príslušných vied a pre riešenie niektorých otázok nášho života ako aj ďalšieho pokroku, boli uznesené príslušnými orgánmi závažné závery a rozhodnutia.

Ústredný výbor KSČ za hlavný smer prekonania terajších hospodárskych ťažkostí a zabezpečenia ďalšieho rozvoja našej spoločnosti určil zvyšovanie efektívnosti národného hospodárstva. Hospodárski pracovníci a zodpovední činitelia nemali by pri ponímaní tejto efektívnosti zabúdať aj na také významné faktory, ako je spokojnosť, radosť z práce, usporiadaná rodina, dostatok voľného času na obnovenie životných a pracovných síl človeka, na seba vzdelávanie a na výchovu detí. Ak s týmito faktormi nepočíta hospodársky pracovník, politický pracovník s nimi počítat musí. Niet divu, že otázky fyziologických potrieb človeka ako je zabezpečenie aktívneho zdravia a z toho vyplývajúce otázky správnej výživy a otázky služieb obyvateľstvu, ktoré majú zabezpečiť dostatok voľného času pre reprodukciu životných síl pracujúcich a zvyšovanie ich kvalifikácie, dostávajú sa do mnohých uznesení strany a vlády.

Práca v domácnosti pohltí dnes ročne okolo 5—6 miliárd hodín, čo je asi spotreba celého nášho priemyslu. Do jej vykonávania sú čoraz viac vtahovaní aj muži. Ak podľa odhadov z toho času len 20 % pripadne na prácu mužov v domácnosti, vidíme, že k neproduktívnym prácam žien sa čoraz viac pripája neproduktívna práca mužov, a to najmä v čase, keď rast kvalifikácie mužov a žien a rast zamestnanosti žien je nevyhnutnosťou ďalšieho rozvoja našej spoločnosti.

Jednou z možností riešenia otázok správnej výživy obyvateľstva a parciálnych otázok služieb obyvateľstvu je podstatné rozšírenie výroby polotovarov a hotových jedál. Dnes na západe sa vyrábajú desiatky a stovky polotovarov a hotových jedál, špeciality a bežné jedlá, a to v rozličných stupňoch pripravenosti

napr. v polozmrazenom, zmrazenom, konzervovanom alebo dehydratovanom stave. Takéto produkty potrebujú minimálnu spotrebu práce na ich prípravu pre priame použitie. Hotové jedlá väčšinou pripravujú veľkovýrobne v polozmrazenom stave v hliníkových fóliách. V tomto obale sa môžu piecť aj zohrievať. Príprava celej večere pre rodinu alebo sviatočný obed trvá niekoľko minút. Pre zamestnané ženy je to väčšia pomoc ako závodné jedálne alebo reštaurácie. To, čo sa u nás predáva pod názvom *polotovary* a *hotové jedlá* je značne nízky výber, pričom aj to možno kúpiť len v špeciálnych predajniach, a len v mestách a nie v bežných obchodoch.

Riešenie aktuálnych aj perspektívnych otázok výroby polotovarov a hotových jedál pre verejné stravovanie a domácnosti sa nezaobíde bez súčasného riešenia mnohých vedecko-technických otázok spojených so samotnou technológiou prípravy polotovarov a hotových jedál po stránke kuchynskej, strojnej, skladovacej, dopravnej a pod. ako aj otázok spojených s progresívnymi konzervačnými spôsobmi ako je rýchlomrazovanie v kvapalných plynch, mnohé efektívne spôsoby dehydratácie vrátane sublimačného sušenia, krátkodobá vysokotepelná konzervácia s aseptickým plnením a konzervácia radiačným ožiarением.

Pri riešení týchto úloh musí úzko spolupracovať výskum, samotná výroba polotovarov a hotových jedál, prevádzkárne verejného stravovania a obchod, ktorý zastupuje drobného spotrebiteľa.

Zavedenie výroby polotovarov a hotových jedál nesmie znamenať uniformitu v jedlách a to ani z hľadiska ich chuti, vône, vzhľadu ani po stránke ich prípravy a musia znamenať ozajstný prínos pre racionalizáciu prevádzky nášho stravovania a pre riešenie otázok správnej výživy, ktorými sa nedávno zaoberala Spoločnosť pre racionálnu výživu.

Tieto nemalé aktuálne problémy si vzala za cieľ rozdiskutovať a riešiť aj naša konferencia. Dva dni sa budeme na nej zaoberať otázkami výrobnými aj výskumnými. Záleží na nás ako aktívne sa zapojíme do práce konferencie, do formulovania jej záverov a do realizácie vedecko-technického rozvoja výroby polotovarov a hotových jedál, aby sme takto splnili vytýčené úlohy.

Prajem konferencii mnoho úspechov a tým aj otváram jej pracovnú — prednáškovú časť.