

Výroba polotovarov a hotových jedál v hydinárskom priemysle

INŽ. L. BOBIŠ, INŽ. L. KARPIŠ,

Výskumný ústav hydinárskeho priemyslu, Bratislava

Hydinársky priemysel používa ako základnú surovinu v hlavnej miere hydinu hrabavú, vodnú, čiastočne aj vajcia; okrem toho spracovávajú naše závody aj zverinu ako jelene, zajace, bažanty a iné.

Medzi jednotlivými druhmi mäsa je značný kvalitatívny rozdiel. Mäso hrabavej hydiny sa označuje ako mäso ľahko stráviteľné a výživovo veľmi hodnotné. Obsahuje všetky základné živiny, bielkoviny, tuky, sacharidy a minerálne látky, potrebné pre správnu a plnohodnotnú výživu človeka a to v priaznivejšom pomere, ako ostatné druhy mäsa: má totiž vyšší obsah bielkovín (asi 18—23 % — najvyšší ich obsah má mladé kuracie mäso) a relatívne nižší obsah tukov a sacharidov. Vodná hydina je výživovo tiež veľmi hodnotná a s ohľadom na obsah tukov sa zaraďuje medzi kaloricky výhodné druhy mäsa. Rovnako aj vajcia a výrobky z nich pripravené sú, popri svojom národohospodárskom význame ako surovina rôznych odvetví priemyselnej výroby (napr. farmaceutického, kožiarskeho, chemického, fotografického, sklárskeho a i.), veľmi dôležitou, chutnou a hodnotnou potravinou a to jednak samy osebe, jednak ako surovina pri príprave veľkého množstva rôznych pokrmov a jedál.

Zvláštny, pritom nedocenený význam má i mäso zveriny, a to pre svoj vysoký obsah bielkovín, nízky obsah tukov a hlavne pre svoje špecifické chuťové a aromatické vlastnosti, odlišujúce ho od ostatných druhov mäsa ako také môže vhodne slúžiť k obohateniu sortimentu hydinárskeho priemyslu.

Hydina a hydinárske výrobky nadobúdajú práve pre tieto svoje špeciálne vlastnosti stále väčší význam pre výživu v celosvetovom meradle. Iba náhodne uvediem niekoľko zaujímavých čísiel v tomto smere, ktoré zreteľne dokazujú vzrast výroby a spotreby základných hydinových produktov vo vyspelých štátoch. Tak napríklad produkcia vajec v SSSR, úzko súvisiaca s ich spotrebou, vzrástla z 11,7 miliárd kusov v roku 1950 na 28,8 miliárd kusov v roku 1963. Výroba broilerov v NSR sa zvýšila v roku 1964 o 40 % v porovnaní s rokom 1963, čo znamená vzrast z 29.000 ton na 41.000 ton a v roku 1965 sa očakáva ďalší vzostup na 50.000 ton. V Španielsku vzrástla produkcia vajec z 2,8 miliardy kusov v roku 1958 na 6,6 miliardy v roku 1964; spotreba vajec na osobu za rok tu činila 184 kusov, pričom táto výška, pohybujúca sa približne na úrovni spotreby vajec u nás, nedosahuje ešte spotrebu vajec v najvyspelejších krajinách, ako sú Kanada so spotrebou 258 kusov, USA 347 kusov (v roku 1959).

Stojí za zmienku, že lacná a vysoká produkcia hydiny a vajec je výborným podkladom pre export a pre získanie cudzích valút: tak napr. export vajec z Holandska za prvých deväť mesiacov roku 1963 bol 1,3 miliardy kusov.

Je potešiteľné konštatovať, že chov, dokrm a technológia opracovania zabitej hydiny sa už aj u nás priblížili celosvetovým parametrom, čím sa vytvorili priaznivé podmienky a predpoklady pre úspešný rozvoj ďalšieho priemyselného spracovania hydiny a vajec vo forme polotovarov a hotových jedál.

Dobrá práca v tomto smere sa prejavila u nás v sústavnom raste ročnej spotreby hydiny včítane konzerv a vajec na 1 obyvateľa. Oproti roku 1948 stúpla spotreba hydiny na osobu z 1,9 kg na 5,1 kg v roku 1961 a perspektívne dosiahne v roku 1970 5,38 kg a v roku 1980 7,7 kg na osobu za rok. Rovnako stúpajúci trend vykazuje aj spotreba vajec, ktorá vzrástla zo 114 kusov v roku 1948 na 183 v roku 1961 a podľa perspektívneho plánu dosiahne v roku 1970 výšku 202 a v roku 1980 235 kusov na osobu ročne.

Výroba konzervovaných potravín má u nás dobrú tradíciu, no i tak si rastúce požiadavky spotrebiteľov vyžadujú sústavnú prácu na jej zdokonaľovaní a skvalitňovaní. Ide hlavne o riešenie aktuálnych problémov v sortimente, kvalite výrobkov a ich balení, obsahu kalorických a nutričných hodnôt v konzervách, modernizácii strojného zariadenia a celých výrobných liniek a z toho vyplývajúcich ekonomických otázok. Na riešení týchto problémov pracuje náš Výskumný ústav hydinárskeho priemyslu v úzkej spolupráci s výrobnými závodmi.

Vo smere skvalitnenia výroby polotovarov a hotových jedál sme vypracovali v minulom roku niekoľko základných otázok, o výsledku ktorých sa tu zmienim.

Pri hodnotení výrobkov sa vychádzalo dosiaľ takmer výlučne z hodnotenia dosahovaných kvalitatívnych a ekonomických ukazovateľov. Tento spôsob je nepochybne základným ukazovateľom pre výrobu a odbyt, no napriek tomu existujú ešte ďalší ukazovatelia, dôležití hlavne z hľadiska perspektívy ďalšieho rozvoja druhov a skvalitňovania výrobkov, ktorí sú v súlade s rastúcimi požiadavkami a nárokmi našich spotrebiteľov. Uvediem niektoré zásady hodnotenia v súčasnej dobe vyrábaných hydinárskeho výrobkov z hľadiska ich kulinárneho upotrebenia a ich kalorickej a nutričnej hodnoty.

V súčasnej dobe vyrába náš hydinárskeho priemysel dovedna 56 druhov výrobkov. Jednou z prvoradých úloh výskumu bolo vniesť systém do triedenia týchto výrobkov a odstrániť tak nejednotnosť, prípadne až chaotičnosť v názvosloví. Preto sme okrem bežne používaného rozdelenia výrobkov podľa technológie úpravy a základného systematického triedenia podľa východiskovej suroviny a jej finálnej úpravy, vypracovali pre naše potreby a podmienky rozdelenie hydinárskeho výrobkov podľa ich kulinárneho upotrebenia. Jednotlivé výrobky sú rozdelené do 4 skupín a charakterizované takto:

1. Kulinárny polotovar — je potravina za studena čiastočne opracovaná tak, aby bola prispôbená na rýchlejšiu prípravu čerstvého pokrmu; do tejto skupiny sme zaradili majonézy, sušené bielky a pod.

2. Polohotový pokrm — je súbor opracovaných potravín, ktorý je po chufovej úprave prispôbený na prípravu čerstvého pokrmu, ako je husacia pečienka v masti.

3. Hotový pokrm — je súbor pracovných potravín a pochutín, technologicky prispôbený po prípadnom zahriatí na priamy konzum; patrí sem napr. pečená

morka, paštéty. Pri ich konzumovaní sa k nim pridáva ďalší pokrm (zemiaky, chlieb).

4. Hotové jedlo — je súbor pokrmov, ktorý nevyžaduje okrem prípadného prihriatia pred jedením žiadnu technologickú úpravu. Do tejto skupiny sme zaradili napr. dusenú sliepku s ryžou, hydínové rizoto a i.

Toto rozdelenie považujeme za správne a vystihujúce charakter jednotlivých druhov výrobkov; podľa neho sme rozdelili všetky u nás vyrábané výrobky do skupín a zostavili ich do tabuľky. Len stručne uvediem niekoľko slov k nej.

Z celkového počtu vyrábaných 56 druhov výrobkov patrí do skupiny kulinárnych polotovarov 14 druhov, z čoho je 13 druhov vaječných výrobkov (majonézy, rôzne upravené vaječné obsahy). Do tejto skupiny môžeme zaradiť podľa charakteru aj skupinu polotovarov, nevyrábaných priemyselne, ale priamo výrobnami obchodu, ktorá zahŕňa hlavne rôznym spôsobom upravenú hydinu, prípadne zverinu (napr. plnené kurčatá, obalené kuracie stehná, jelenia roštenka a i.), zatiaľ čo vaječných výrobkov je podstatne menej (plnka). Medzi polotovary možno zaradiť aj husacie stehná prichádzajúce do obchodu.

V druhej skupine, polohotových pokrmoch sa vyrábajú iba dva druhy konzerv, a to husacia pečienka v masle a zajac pripravený na smotanu. Najširšiu paletu výrobkov zahŕňa skupina hotových pokrmov, dovedna 32 druhov; sú to rôznym spôsobom upravené a pripravené sliepky, morky, kačky, husi, jelene, zajace, bažanty, jarabice, prípadne výrobky zo zmesi surovín (paštéty, hydínové droby a pod.). Skupina hotových jedál zahŕňa 8 druhov výrobkov z hydiny, kompletne pripravených na konzum.

Tento rozbor našich výrobkov z hľadiska ich kulinárneho upotrebenia poukazuje na nutnosť zamerať sa na doplnenie týchto oblastí vo výrobe, a to hlavne na tieto:

1. v oblasti kulinárnych polotovarov na výrobu polotovarov zo všetkých druhov surovín okrem vajec;

2. v oblasti polohotových pokrmov na výrobu pokrmov zo všetkých druhov surovín okrem husi a zajaca;

3. v hotových pokrmoch viac rozpracovať výrobu z bažanta, jarabice a vajec;

4. v hotových jedlách venovať pozornosť všetkým druhom okrem zmesi.

Pochopiteľne, že pri tomto ďalšom rozvoji sortimentu našich výrobkov sa musí vychádzať z prieskumu záujmu zo strany spotrebiteľov a obchodu a riešiť súčasne aktuálne technologické a základné ekonomické otázky. Tak napríklad rozšírenie sortimentu hotových jedál zložených zo súboru pokrmov v jednej konzerve sa neobíde v súčasnej dobe bez riešenia problému balenia jednotlivých pokrmov v nich. Okrem toho sa tu črtá aj veľmi naliehavá otázka ceny výrobkov, ktorá je pomerne vysoká, často hlavne z dôvodu vysokej veľkoobchodnej ceny používaných základných surovín a je príčinou malého záujmu spotrebiteľov o niektoré druhy kvalitných výrobkov.

Je nám všetkým známe, že pre docielenie správnej skladby výživy obyvateľstva musíme výhľadovo dosiahnuť zníženie spotreby obilovín a zvýšenie spotreby potravín živočíšneho pôvodu (mäsa, vajec, mlieka) a zeleniny; takisto je každému z nás jasná zásada správnej výživy, že potrava musí byť dostatočne pestrá a pritom kaloricky a nutrične plnohodnotná.

Na našom Výskumnom ústave sme podrobne rozpracovali kalorické a nutričné hodnoty výrobkov hydínárskeho priemyslu. Pri prepočtoch sme vychádzali zo základných údajov, uvedených v „Tabuľkách výživných hodnôt potra-

Tabuľka 1. Nutričné hodnoty konzervárenských výrobkov hydinárskeho priemyslu

4. júna 1964

Hydina — hrabavá	Obsah v g	Kaló- rie	Biel- koviny	Tuky	Glyci- dy	Minerálne látky			Vitamíny				
						Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	
						g			mg			mj	
Sliepka													
573570 Slepice v as- piku	100	147	10,4	11,2	0,2	7,6	91,2	0,4	15,1	0,039	0,074		
	200	293	20,8	22,4	0,4	15,3	182,2	0,8	30,2	0,078	0,148		
573558 Slepice v po- lévce	100	142	8,4	11,7	0,1	7,4	93,8	—	10,1	0,003	0,007		
	430	611	36,2	50,3	1,—	32,3	405,7	2,0	45,5	0,016	0,032		
573566 Poulárd na másle	1150	1637	97,1	134,5	1,8	85,3	1026,1	5,3	116,5	0,043	0,087		
	100	274	16,1	22,9	0,3	14,5	169,6	1,23	385,—	0,066	0,133		
573564 Sliepka na paprike	430	1180	69,8	98,9	1,6	62,5	730,3	5,4	1656,—	0,287	0,575		
	100	233	12,—	20,—	0,5	11,1	136,4	—	2,8	0,005	0,010	0,5	
573567 Slepice na paprice se smetanou	450	1051	54,7	90,2	2,3	50,—	615,—	3,—	12,6	0,031	0,058	2,2	
	100	275	14,—	22,9	2,1	34,8	167,7	0,7	179,6	0,066	0,151	0,2	
573541 Slepice na žampionech	430	1185	61,—	89,—	9,3	150,6	724,2	3,1	775,9	0,296	0,652	1,2	
	100	152	5,9	12,1	1,8	27,2	81,6	0,22	196,—	0,034	0,088	0,3	
573540 Dušená slepi- ce s rýží	340	518	20,8	42,—	6,5	92,9	275,6	0,97	659,—	0,121	0,295	1,3	
	100	280	10,7	19,5	14,5	11,8	130,—	0,6	6,3	0,043	0,085	—	
	450	1264	48,6	88,2	65,3	53,5	590,—	2,90	28,4	0,196	0,385		
Morka													
573569 Krúta na másle	100	284	19,8	22,3	0,4	22,8	269,6	2,6	887,—	0,005	0,006		
	430	1224	85,6	96,—	1,9	98,4	1164,—	11,6	3815,—	0,021	0,028		
573561 Pečená mor- ka	100	407	16,1	47,2	0,3	16,3	217,—	2,1	408,—	0,004	0,005		
	450	1833	73,—	213,1	1,5	73,4	976,—	9,7	1836,—	0,018	0,024		
573562 Pečená mor- ka s ryžou	100	205	13,5	7,6	19,4	18,5	195,6	1,7	304,—	0,004	0,004	0,1	
	400	823	54,5	30,9	78,3	72,4	781,8	7,1	1218,2	0,018	0,018	0,7	
573555 Krúti maso s rýží	100	218	11,5	12,8	13,2	15,—	164,7	1,5	276,1	0,003	0,003	0,1	
	450	982	52,3	58,1	59,8	68,5	741,5	6,8	1243,4	0,016	0,032	0,7	

Tabuľka 2. Nutričné hodnoty konzervárnských výrobkov hydínárskeho priemyslu

4. júna 1964

Hydina — vodná	Obsah v g	Kaló- rie	Biel- koviny	Tuky	Glyci- dy	Minerálne látky			Vitamíny			
						Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C
			g					mg			mj	mg
Kačica												
573554 Kachna ve vlastní šťávě	100 430	205 885	13,1 56,5	12,7 54,7	0,7 3,5	10,— 43,7	129,1 556,—	1,3 5,8	670,5 2 884,3	0,005 0,025	0,014 0,060	0,4
573563 Pečená kači- ca	100 450	453 2041	11,8 53,8	42,3 190,8	0,2 1,2	8,7 39,4	116,— 522,—	1,2 5,5	607,— 2 734,—	0,005 0,024	0,012 0,057	
573543 Kachna se zelím	100 430	161 695	10,4 45,—	9,6 41,6	1,7 7,6	28,— 120,—	104,— 447,6	1,— 4,3	509,— 2 190,—	0,006 0,030	0,011 0,052	8,1 35,1
573542 Kachna na žampionech se smetanou	100 340	131 446	5,8 20,4	9,8 34,1	1,9 6,6	27,2 91,8	72,7 246,6	0,5 1,7	446,— 1 515,—	0,200 0,013	0,009 0,035	0,3 1,3
573549 Kachna na divoko	100 400	115 460	4,9 20,—	9,— 36,5	0,1 0,4	3,7 15,2	49,1 196,9	0,4 1,9	250,— 1 002,—	0,002 0,019	0,005 0,020	
Hus												
573509 Škvařené hu- sí sádlo	100 350 400	866 3043 3477	0,4 1,4 1,6	96,1 337,6 384,4								
573565 Husacia pe- čienka v mas- ti	100 195	605 1281	15,5 29,7	43,8 85,5	4,6 5,—	5,4 10,—	277,— 540,—	5,12 9,9	33 970,— 66 240,—	0,201 0,392	2,570 5,024	23,9 46,7
573552 Husí prsa a stehna	100 200 430	332 667 1429	14,5 29,— 62,4	29,9 59,8 128,7	0,2 0,5 1,1	12,— 24,2 52,3	190,5 390,— 821,2	1,6 3,2 7,—	816,6 1 633,2 3 512,5	0,007 0,014 0,031	0,017 0,034 0,074	0,1 0,2 0,4
573550 Husa ve vlastní šťávě	100 430	310 1333	13,3 58,8	27,6 118,7	0,8 4,3	11,3 49,2	176,5 762,2	1,5 6,4	753,2 3 240,3	0,060 0,280	0,050 0,680	
573560 Pečená hus	100 450	516 2322	10,7 48,9	53,— 238,9	0,1 0,6	8,7 39,4	141,— 636,—	1,2 5,5	606,— 2 729,—	0,005 0,024	0,012 0,057	
573551 Husí prsa a stehna s rýží	100 450	287 1295	8,3 37,4	21,7 98,2	14,4 65,6	10,6 48,5	117,8 533,2	0,8 4,1	406,9 1 834,6	0,031 0,164	0,080 0,381	0,1 0,7
573553 Husa se ze- lím	100 340	202 687	8,1 27,7	17,5 59,9	2,4 8,8	26,4 90,1	108,9 369,4	1,— 3,5	436,7 1 485,7	0,004 0,052	0,010 0,100	4,— 13,8

Tabuľka 3. Nutričné hodnoty konzervárenských výrobkov hydinárskeho priemyslu

4. júna 1964

Hydina — zmes	Obsah v g	Kaló- rie	Biel- koviny	Tuky	Glyci- dy	Minerálne látky			Vitamíny			
						Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C
			g			mg			mj	mg		
573544 Krém z drů- bežího masa a játer	100	335	8,6	33,4	1,—	23,4	183,—	2,3	744,1	0,065	0,601	7,—
	120	402	10,1	39,9	1,3	28,1	220,—	2,8	8 891,—	0,079	0,727	8,3
573559 Vaječná po- mazánka s drůbežím ma- sem	100	385	10,2	37,7	0,5	39,3	227,1	3,5	826,3	0,047	0,157	4,3
	120	462	12,3	45,3	0,6	47,2	273,3	2,9	992,5	0,057	0,190	5,2
	185	713	19,—	69,3	1,—	72,8	422,1	4,6	1 529,4	0,089	0,297	8,1
573571 Paštiky z drůbežího masa	100	318	11,7	28,7	1,7	3,1	145,5	2,—	5 758,9	0,090	0,637	10,8
	120	382	14,1	34,5	2,1	3,9	175,1	2,6	6 898,5	0,097	0,830	13,—
	185	578	22,1	53,4	3,4	6,1	271,8	4,—	10 630,5	0,175	1,280	20,1
573568 Drubeží kro- kety se sme- tanovou o- máčkou	100	274	10,3	20,6	2,3	42,1	156,—	1,7	697,6	0,058	0,209	5,8
	430	1063	44,5	89,7	8,1	181,3	674,8	7,3	3 001,8	0,253	0,901	25,2
573535 Zaprávané hydínové dro- by	100	101	6,4	5,7	6,6	17,7	84,5	3,7	696,5	0,161	1,023	9,1
	440	445	28,6	23,4	30,6	73,1	370,2	16,7	3 168,9	0,715	4,438	40,4
577625 Uzené vepřo- vé maso s vejci	100	271	13,8	26,—	0,3	55,6	176,—	2,1	379,—	0,147	0,227	
	195	529	27,2	51,1	0,6	93,5	341,—	4,—	742,—	0,287	0,444	
573548 Husí a kachní krev se sád- lem	100	250	10,8	22,7	—	5,9	5,9	17,8	29,—	0,004		1,7
	430	1076	46,8	98,—	—	25,3	25,3	76,6	126,—	0,017		7,6
573547 Drůbeží ža- ludky a srdce s rýží	100	210	8,7	13,9	13,1	13,4	120,7	3,6	2 458,—	0,100	0,477	4,9
	400	842	34,3	55,7	52,6	82,9	414,5	14,5	9 833,2	0,400	1,901	19,8
573556 Drůbeží závi- tek s rýží	100	262	5,7	19,5	13,6	10,8	90,5	0,8	283,9	0,150	0,024	2,8
	430	1127	24,7	85,9	54,9	47,4	391,6	9,4	1 220,1	0,182	0,499	12,9
573557 Drůbeží rizo- to	100	229	7,9	14,—	15,6	5,9	98,9	1,1	329,2	0,046	0,168	5,—
	400	920	32,2	56,3	62,5	24,3	397,8	4,7	1 317,—	0,187	0,678	20,3
	450	1033	36,2	63,3	70,2	27,3	447,2	5,2	1 481,6	0,210	0,762	22,3

Zverina	Obsah v g	Kaló- rie	Biel- koviny	Tuky	Glyci- dy	Minerálne látky			Vitamíny			
						Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C
			g			mg			mj	mg		
Vysoká srstnatá												
574311 Jelenia svieč- ková	100 460	103 477	8,6 39,8	7,7 11,9	0,1 0,7	7,— 32,5	93,1 430,7	1,9 9,1	12,— 57,—	0,060 0,306	0,040 0,170	
574314 Jelenie filé	100 430	94 405	14,6 63,2	3,3 14,5	0,3 2,—	12,5 54,3	159,8 688,8	3,3 14,—	22,— 94,5	0,113 0,493	0,060 0,270	— 0,8
574320 Jelenia po- ľovnícka roš- tenka	100 430	182 786	8,2 36,2	15,3 65,8	3,2 14,9	59,4 89,1	100,3 433,2	2,1 8,7	392,7 1711,—	0,006 0,030	0,003 0,016	10,3 45,3
573413 Pečený jeleň v masti	100 430	409 1760	14,5 62,8	70,5 303,4	0,2 1,1	11,7 50,7	155,4 672,—	3,3 14,4	20,— 89,—	0,110 0,470	0,060 0,260	
574312 Jelení guláš	100 450	161 727	14,— 63,4	11,1 50,1	1,1 5,4	14,3 65,8	155,6 699,8	3,2 14,5	25,— 115,—	0,107 0,481	0,060 0,271	0,9 4,—
Nízka srstnatá												
574315 Zajačia paš- téta v konzer- ve	100 85 185	243 209 451	13,— 11,— 14,2	20,9 20,— 38,8	0,8 0,7 1,6	7,7 7,3 16,2	122,— 102,8 228,—	2,2 1,8 4,—	3745,5 3128,1 7118,6	0,085 0,073 0,161	0,085 0,059 0,161	2,9 2,4 5,5
574316 Zajac pripra- vený na smo- tane	100 440	87 387	13,3 58,9	3,2 15,—	1,6 7,6	10,8 47,3	131,8 580,8	2,7 12,1	41,2 181,1	0,009 0,041	0,005 0,022	0,5 2,6
574317 Zajac vo vlastnej šťave	100 410	163 671	17,— 69,9	9,9 40,7	1,1 5,—	15,4 63,4	169,— 695,7	3,5 14,8	26,6 109,—	0,011 0,049	0,006 0,028	0,8 3,4
Pernatá												
574319 Pečená jara- bica v masti	100 430	412 1772	14,4 62,3	40,— 172,1	0,2 1,2	13,— 56,1	148,— 639,4	1,8 8,1	17,7 76,2	0,007 0,034	0,004 0,020	
574318 Pečený ba- žant v masti	100 900	345 3113	15,1 137,2	31,9 287,8	0,3 3,—	21,— 189,4	170,— 1534,7	2,3 20,7	169,— 1525,—	0,007 0,070	0,009 0,109	

Tabuľka 5. Nutričné hodnoty konzervárenských výrobkov hydinaárskeho priemyslu

Vaječné výrobky	Obsah v g	Kaló- rie	Biel- koviny	Tuky	Glyci- dy	Minerálne látky			Vitamíny			
						Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C
			g			mg			mj	mg		
587019 Majonéza zá- kladní	100 180	797 1437	1,9 3,5	88,8 160,3	0,4	17,6 32,2	72,— 132,—	0,7 1,4	326,— 596,—	0,039 0,071	0,078 0,088	
587020 Majonéza okyselená	100	785	1,9	87,1		17,9	73,2	0,7	244,—	0,039	0,048	
587021 Majonéza ochucená	100 185	648 1200	2,2 4,4	70,7 132,2	0,9 0,9	17,7 33,4	73,2 138,—	0,7 1,5	312,— 587,—	0,039 0,074	0,048 0,092	
587022 Majonéza Majolka	100 200	767 1534	1,9 4,—	84,9 170,2	0,9 1,8	18,1 36,6	74,— 150,—	0,7 1,6	330,— 665,—	0,040 0,081	0,049 0,100	
587023 Salátový krém	100 185	405 749	2,2 4,1	40,9 75,7	1,9 3,7	17,— 32,2	73,2 131,6	0,7 1,3	281,6 521,6	0,039 0,073	0,048 0,090	

vin“ a z receptúr pre výrobu jednotlivých druhov výrobkov, určených príslušnou ČSN. Pri výpočte nutričných hodnôt sa okrem toho brali do úvahy základné nutričné hodnoty jednotlivých surovín. Vypočítané kalorické a nutričné hodnoty sú zostavené do prehľadných tabuliek, vypracovaných podľa základnej systematicky triedenia výrobkov podľa základnej suroviny. Vyplývajú z nich pre ďalší rozvoj veľmi zaujímavé relácie, ktoré sa stanú iste cennou pomôckou pre všetkých pracovníkov nášho odboru. Iba ako príklad uvediem porovnanie dvoch výrobkov po stránke ich kalorickej a nutričnej hodnoty. Paštéta z hydinového mäsa má kalorickú hodnotu v 100 g výrobku 318 kalórií, hus vo vlastnej šťave 310 kalórií, po tejto stránke sú to teda približne rovnako hodnotné potraviny. Zato pri hodnotení ich nutričnej hodnoty dochádzame už k rozsiahlemu výsledku: pri menších rozdieloch v obsahu bielkovín, tukov, glycidov a minerálnych látok obsahuje paštéta podstatne viac vitamínov, ktoré zvýšia jej nutričnú hodnotu v porovnaní s druhým výrobkom: paštéta obsahuje v 100 g 5.759 m. j. vitamínu A oproti 753 m. j. v husacej konzerve, vitamínu B₂ 0,637 mg proti 0,050 mg a vitamínu C 10,8 mg proti 0,0 mg v druhej konzerve. Takýchto príkladov a zhodnotení by bolo možné uviesť viac. V krátkosti možno teda charakterizovať význam prepočítaných tabuliek tak, že:

1. stávajú sa veľmi cenným podkladom pre zameranie ďalších prác výskumu a výroby pri prepracúvaní a hodnotení sortimentu výrobkov z hľadiska ich kalorickej a nutričnej hodnoty, ktoré zabezpečia, aby novonavrhované výrobky a sortimenty plne vyhovovali potrebám spotrebiteľa a boli v súlade so zásadami správnej výživy;

2. sú vhodnou praktickou pomôckou pre pracovníkov verejného stravovania, potravinárskeho priemyslu aj pre samotných spotrebiteľov, hlavne pre tých, ktorí musia dodržiavať prísnu diétu (diabetici).

Značné rozdiely v kalorických i nutričných hodnotách u jednotlivých výrobkov svedčia o tom, že je potrebné postupne tieto rozdiely upraviť z hľadiska správnej výživy a pri ďalšom rozširovaní sortimentu umožniť spotrebiteľovi vybrať si výrobok zodpovedajúci jeho potrebám.

V ďalšom rozvoji a zameraní hydinárskeho priemyslu na výrobu rôznych druhov pokrmov a jedál bude zaujímať náš výskumný ústav veľmi dôležitú úlohu. S plným vedomím toho vytyčujeme si do najbližšej budúcnosti tieto úlohy v danej problematike:

1. systematicky vypracovávať návrhy na také nové sortimenty výrobkov, ktoré budú plne v súlade so zásadami správnej výživy a doterajšiu živelnosť nahradia vedeckou analýzou a plánovitosťou;

2. novonavrhovanými sortimentami zabezpečiť široký, pestrý výber rôznych druhov výrobkov so zvláštnym zameraním na zvýšené požiadavky spotrebiteľov;

3. súčasne s týmito úlohami sústavne zvyšovať podiel mechanizácie a automatizácie vo výrobe;

4. všetky tieto práce uplatňovať v spolupráci s výrobnými závodmi v plnom súlade s novými zásadami ekonomiky a hospodárskej politiky a zamerať sa na dosiahnutie čo najvyššej hospodárnosti a efektívnosti v nových podmienkach riadenia výroby.