

RECENZIE

T. Krébes — A. Štangová: **Príručka pre racionalizáciu čistenia v potravinárskej sanitácii**. Bratislava, MPVŽ SSR 1984, s. 71.

Vydaním citovanej príručky dostáva sa do rúk pracovníkov riešiacich otázky racionálneho zabezpečovania hygieny v potravinárskych prevádzkach významná pomôcka.

Autori, pracovníci Výskumného ústavu potravinárskeho v Bratislave, vhodnou formou zúročili doterajšiu výskumnú činnosť v oblasti využitia systémových analýz, tvorby databázy a spôsobov jej používania na voľbu najvhodnejších chemických čistiacich prostriedkov a podmienok ich aplikácie. Získané poznatky transformovali do materiálu bezprostredne použiteľného v praxi.

Obsahovo sa vydaná príručka člení na niekoľko samostatných kapitol. V prvej kapitole sa prehľadne opisujú prvky detergentného systému a jeho okolia, ktoré majú rozhodujúci význam pre diagnostiku nedostatkov v čistení i pre ich následné riešenie. Ďalšie dve kapitoly obsahujú tabuľky s informáciami, ktoré sa bezprostredne viažu na odporúčaný postup, pomocou ktorého môže metodik zostaviť základný rámcový predpis na čistenie. Pri voľbe detergentných prostriedkov a podmienok aplikácie sa berie do úvahy predovšetkým postup, akým sa prostriedky aplikujú (ručne, postrekom atď.), druh materiálu — povrchu, ktorý sa čistí, a daný druh a stav nečistôt. Vybrané prostriedky sa napokon zostavujú do poradia vhodnosti, a to na základe dopĺňujúcich kritérií a požiadaviek (cena prostriedku, dostupnosť, viacúčelnosť, mikrobiocídnosť a pod.). Logickým vyústením obsahu publikácie je osnova na zostavovanie sanitačných postupov, ktorá zaručuje, že sa pracovníkom vykonávajúcim vlastné čistenie dostane do rúk návod, v ktorom sa pamätá na všetky informácie potrebné na úspešné zabezpečovanie hygieny.

Konkretizácia, dostatočný objem informácií, vhodná forma ich spracovania, prehľadný a účinný postup ich uplatnenia v praxi sú príkladom, ako možno pomocou vedy a neinvestičných faktorov vo významnej miere pozitívne ovplyvniť výrobnú činnosť a prispieť k zvýšeniu hygieny a kvality potravinárskych výrobkov. Pracovníkom Výskumného ústavu potravinárskeho treba vysloviť uznanie za túto prácu a zaželať im ďalšie úspechy.

F. Görner

A. Šepitka: Sušenie v potravinárskom priemysle. Bratislava, Alfa 1984, 264 strán, 109 obrázkov, 24 tabuliek.

Autora publikácie, popredného vedúceho vedeckého pracovníka potravinárskej vedy a výskumu, netreba osobitne predstavovať našej odbornej a vedeckej verejnosti. Dobré je známy svojou dlhoročnou rozsiahlou publikačnou, prednáškovou a realizačnou činnosťou, najmä v oblasti potravinárskej technológie. Publikoval zväčša počas svojho pôsobenia na Výskumnom ústave potravinárskom v Bratislave (viac ako 200 prác), bolo mu priznaných 13 autorských osvedčení a väčšina jeho vynálezov sa postupne realizuje.

Hlavné ťažisko jeho činnosti tvorí dnes problematika potravinárskej energetiky a sušiarstva. Výsledky svojej dlhoročnej práce zhrnul do diela, ktoré dostáva čitateľ do rúk. Vďaka zachovaniu pedagogických a didaktických zásad presnosti, stručnosti a názornosti ide o publikáciu zaujímavú a pútavú aj pre netechnikov.

Podobná publikácia nie je známa v domácej technickej a vedeckej literatúre, ale ani v dostupnej zahraničnej literatúre nevyšlo dielo takého formátu a tak systematicky spracované. Zásluhou vydavateľstva sa teda vyplnía citeľná medzera v našej súčasnej technickej literatúre a už teraz sa pripravuje jej preklad do ruštiny, maďarčiny, nemčiny a vietnamčiny.

V celom diele sa odráža snaha zlepšiť akosť finálnych potravinárskych výrobkov pri zvýšení výťažnosti z použitých surovín a pri znížení spotreby energie. V publikácii sa čitateľ oboznámi s modernými spôsobmi sušenia pevných a kvapalných potravín, ich teoretickým zdôvodnením a s modernými technickými prostriedkami, ktoré sa pri sušení používajú.

Kniha má však aj medzery, ktoré vznikli tak, že vzhľadom na rozsah sa texty museli o polovicu skrátiť, a tak vypadli state o sušení cestovín, sušenie v rámci pozberovej úpravy obilnín pre mlynárstvo a sladovníctvo, sušenie-praženie kakaových bôbov, sušenie vylúhovaných cukrovarníckych rezkov, vitálneho droždia, lepku, škrobu a lesných plodov.

Oceniť treba najmä to, že autor podáva výskumné skúsenosti a poznatky z vlastnej praxe ako námety pre činnosť a riešenie sušiarenských problémov.

Dieło je určené potravinárom so stredným a vyšším odborným vzdelaním, bez ohľadu na špecializáciu, pracovníkom v potravinárskom výskume, študentom stredných a vysokých škôl a možno predpokladať, že mnoho informácií a usmernení nájdu v ňom aj vedeckí pracovníci iných vedných disciplín. Publikácia poslúži aj ako inšpirácia pre ďalšie bádanie v potravinárskom sušiarstve, ale aj ako kompas pre riadiacu sféru na prípravu prognóz a koncepcií, pretože autor v nej naznačuje smery vývoja do roku 2000 a po ňom.

V. Tvarožek