

Novinky zo zahraničnej literatúry

CRAWFORD, L.

Bone protein: why give it away? (Využitie bielkovín z kostí.)

Meat Process., 14, 1975, č. 5, s. 46, 68.

1 tab., 1 sch.

Spracovanie kostí sa robí mokrým tavením buď v dávkach alebo kontinuálne s koncentráciou tekutej kaše na zmrazený produkt s 50 % bielkovín alebo na suchý produkt s 95 % bielkovín. V článku sa popisuje kontinuálny proces spracovania kostí. Kostí sa rozdrvia na veľkosť orecha, postupujú kontinuálne cez turniketový uzáver do vysokotlakového odparovača (6 atm), kde sa za 20 minút vytaví 95 % loja a 65 % bielkovín. Produkt vychádza s 55 % vlhkosťou. Môže sa predávať ako živočišne krmivo alebo na ľudskú spotrebu na obohatenie potravín.

Requirements for the irradiation of food on a commercial scale.

(Požiadavky na ožarovanie potravín v komerčnom meradle.)

Vienna, IAEA 1975, 219 s.

K zabezpečeniu zásobovania stále stúpajúcej populácie je nezbytné nutné zamedziť stratám na potravinách pri ich doprave a skladovaní. Ako metóda na konzervovanie potravín sa javí sľubne ožarovanie. Doteraz však existuje na svete len niekoľko poloprevádzkových zariadení a jedno plnoprevádzkové zariadenie na ožarovanie potravín, hoci sú už na trhu ožiarené potraviny. FAO a IAEA študujú situáciu a podávajú obraz o dnešnej situácii v tomto smere. Vyhodnotenie ožiarených zemiakov v Španielsku, problémy ničenia hmyzu v pšenici a zabránenie klíčenia zemiakov a cibule v USA. Príprava k ožarovaniu zemiakov a cibule pre marketing v NSR. Dnešný stav a vyhliadka na komercializáciu ožiarených potravín pre ľudskú potrebu v Maďarsku. Požiadavky na odstránenie prekážok na ožarovanie potravín v niektorých krajinách. Legislatívne požiadavky pri marketingových skúškach, komercializácia ožiarených zemiakov, cibule, húb a korenia v Holandsku, vyhliadky na ožarovanie cibule v Indii a v Belgii, podklady pre zriadenie prvej stanice na ožarovanie potravín v Japonsku. Prípravy k zavedeniu ožarovania potravín v Brazílii. Výpoveď zástupcu WHO o neškodnosti ožiarených potravín.

SCHWARZ, I.

Fisch in der Diätetik. (Ryba v diéte.)

Ernährungs-Umschau, 22, 1975, č. 9, s. 265—269,

3 tab., lit. 5.

Ryby majú mimoriadny význam v diétnom stravovaní, obzvlášť tam, kde je potrebná výživa s vysokým obsahom bielkovín v ľahko stráviteľnej forme. Okrem vysokého obsahu bielkovín a nízkeho obsahu pojivovej tkane má rybacia bielkovina mimoriadne priaznivú reláciu jednotlivých esenciálnych aminokyselín, vysoký obsah voľných aminokyselín a vitamínov. Obsah minerálnych látok morských rýb dovoľuje ich použitie tiež v diéte so zníženým obsahom sodných solí. Rybí tuk je veľmi bohatý na nenasýtené mastné kyseliny. Ryby sú preto vhodné pre diétu pacientov s určitými formami hyperlipidémie, ako aj pri cukrovke a vysokom krvnom tlaku.

Amino-acid analyser for meat research. (Analyzátor na aminokyseliny pri výskume mäsa.)

Food Technol. N. Zealand, 10, 1975, č. 6, s. 11.

1 fot.

Vo Výskumnom ústave mäsového priemyslu v meste Hamilton na Novom Zélande bol inštalovaný analyzátor na aminokyseliny. Prístroj umožní sledovať obsah všetkých aminokyselín v mäse a v mäsových výrobkoch a ich zmeny počas jednotlivých spracovateľských procesov. Bežných 18 aminokyselín stanoví za 76 minút, všetkých 39 aminokyselín a príbuzných látok, ktoré prichádzajú do úvahy, stanoví za 5 1/2 hodiny. Prístroj zachytí 25 nanomolov jednej aminokyseliny a túto citlivosť možno ešte desaťkrát zväčšiť elektrickou cestou. Prístroj je mnohoúčelový ak sa vymenia stĺpce, pryskyrice a elučné činidlá.

SLATER, L. E.

Advanced technology: innovating with microwaves.

(Pokroková technológia: inovácia s mikrovlnami.)

Food Rngng., 47, 1975, č. 7, s. 51—53.

4 obr.

Spojenie mikrovlnového ohrevu potravín so súčasnými účinkami vákua bolo využité vo vákuovej tunelovej mikrovlnovej sušiarňi. Systém sa hodí k sušeniu najrozličnejších potravín kusovitých i kvapalných za účelom získania ľahko rekonštituovateľných kusovitých potravín alebo instantných práškovitých prípravkov. V článku je popísaný vákuový mikrovlnový tunel.

PROCHORIVIČ, J. a iní

Vyjavlenie istočnikov infekciovania konservov iz abrikosov i perca vozбудiteljami botulizma. (Odhalenie zdrojov infekcie konzerv z marhúl a papriky pôvodcom botulizmu.)

Konserv. i ovoščesuš, Prom., 1975, č. 6, s. 38—40.

2 tab.

V boji proti otrave ľudského organizmu botulotoxínom je nutné objasniť zdroje a cesty kontaminácie konzerv spórmi Cl. botulinum. Kontaminácia závisí predovšetkým od sanitárnych a technologických podmienok výrobných liniek. Pri nedostatočných opatreniach môžu spóry prežiť teploty sterilizácie produktu. Pri nehygienicky zberaných plodoch sa Cl. botulinum prenáša z pôdy až do výrobného zariadenia. Napríklad v práce vode z mrkvy sa Cl. botulinum zistilo u 6 % vzoriek, pri sérologickej analýze prevládali toxín A. Z prácich vód z papriky a marhúl bolo izolované Cl. botulinum 7 až 9 % vzoriek, kde išlo o toxín B. Preto sa sústavne sledovala zamorenosť pôdy z príslušných lokalít spórmi Cl. botulinum. Výsledky sú v tabuľke. Súčasne sa v článku uvádzajú niektoré opatrenia na zamedzenie kontaminácie Cl. botulinum z pôdy, čo súvisí i s čistotou prepravných klieťok.

Stretch process aids meat firm's expansion policy. (Výhody balenia mäsa do zmraziteľných fólií.)

Packag. Rev., 96, 1975, č. 6, s. 31

1 obr.

Firma Rockwell Packaging Machines Ltd. vyrába baliace automaty zn. Automac 44, vhodné najmä na balenie mletého mäsa. Spracované mäso ide do plničky, odtiaľ na polystyrénové tácky, ktoré sa automaticky balia do PVS, ktorý prilipne na produkt. Obal sa na teflónovom páse zvarí, opatrí návodom na prípravu mäsa a cenovkou, prichádza do detektoru kovov a do chladiarne. Je možné baliť v niekoľkých veľkostiach a výkon je okolo 50 balíkov za minútu.

Packaging Systems. (Baliace systémy.)

FL 1975, č. kat. 427, 6 s., 3 obr., 12 fot.

F. M. C. Corp. Fakenham, Norfolk uviedla na trh automatickú linku, na ktorej možno baliť na tácky hotové jedlá, určené pre školské stravovanie, domácnosti a pod. Jedlá možno baliť studené i horúce s rýchlosťou 300 obalov za minútu. Na linke možno plniť všetky druhy potravín, ako omáčky, zemiaky, zeleninu, dezerty a iné. Na konci linky sa obal tepelne uzatvára. Linky sa vyrábajú s jednou alebo dvoma dopravnými cestami.

HOWE, J. R.

A method of recognising carcinogens in the laboratory.

(Metóda rozpoznávania karcinogénov v laboratóriu.)

Lab. Pract., 24, 1975, č. 7, s. 457—467.

4 tab., 4 dodatky, lit. 17.

Denne prichádzajú do praxe nové syntetizované látky, o ktorých nie je nič známe o prípadnom ich karcinogénnom účinku. Obvyklé preskúšanie je dlhodobé a tak náročné, že nie je ho možné technicky zvládnuť u všetkých nových látok. Preto bol zostavený zoznam dosiaľ známych látok s týmto účinkom a v ňom vyznačené tie chemické skupiny v molekule, ktoré sú vlastným nositeľom karcinogénneho účinku. Podľa tohto zoznamu možno potom dosť presne odhadnúť, či možno u novej látky počítať s karcinogénnym účinkom alebo nie.

Roller Calibrator. (Valcový triedič ovocia a zeleniny.)

FL 1975, č. 3, 2 s., 1 fot.

Compana Hispano Americana de Construcciones Conservares, S. A., Espana v. la
triedičku na ovocie a zeleninu. Toto zariadenie efektívne a presne rozdeluje všetky druhy
ovocia a zeleniny pokiaľ majú aspoň zhruba guľatý tvar. Produkty môžu byť mokré alebo
suché, lúpané alebo nelúpané. Rozdelené podľa veľkosti prepadávajú medzerami veľkými
10 až 90 mm. Produkty sú posunované dopravníkom. Možno triediť napr. marhule, bro-
kyne, rajčiny a pod.