

ZO ZAHRANIČNEJ LITERATÚRY

Mrazené jedlá pre ozbrojené sily USA

Pozemné vojsko, námorníctvo a letectvo U.S.A. plánujú síce osobitne stravu pre svojich príslušníkov, ale spoločne skúmajú a rozhodujú o takých faktoroch ako je výživnosť stravy, náklady na stravovanie, množstvo, forma a príprava jedál ako aj ich skonzumovanie. Jedlá na 6 mesiacov dopredu pripravujú vedeckí a odborní pracovníci vo výžive, potravinárski technológovia a vojenski praktici v príprave pokrmov. V rámci prieskumu obľuby vojakom podávaných jedál v r. 1950—1960 v počte 438 pokrmov a ich doplnkov na základe vyplnenia dotazníka s 9 stupňami obľuby zistili, že vojaci preferovali ovocné šťavy a múčniky, potom rôzne upravené hovädzie mäsa, hydinu a až na poslednom mieste zeleninu najrôznejších druhov. Quick frozen Foods, 28, 1966, VIII., č. 11, s. 47, 49.

Účinok beta-karotínu na rozdelenie farby u mrazených smažených zemiakov

V r. 1965 sa v USA vyrobilo 1,2 miliardy funtov mrazených smažených zemiakov a očakáva sa, že v r. 1970 to bude 5 miliárd funtov. Pri ich výrobe je obťažné zachovať jednoliatosť výrobkov so zreteľom na odlišnosť zemiakovej suroviny po stránke obsahu pevných látok, cukru a škrobu. Pridaním beta-karotínu do smažacieho oleja umožní sa rovnomerné rozdelenie zlatohnedej farby týchto zemiakov, skráti sa čas smaženia a tým sa zvýši výrobná kapacita. Čiastočným uvarením alebo blanširovaním zemiakov sa zlepši ich konzistencia. Smaženie sa musí kontrolovať tak, aby výrobok ani nebol celkom uvarený, ale mal vábivú zlatistú farbu. Množstvo beta-karotínu, ktoré treba pridať do smažacieho oleja, je závislé od požiadaviek výrobcu ako aj od prírodnej farby zemiakov. Zvyčajne je to 0,015 až 0,20 mg beta-karotínu na gram oleja. Niekedy sa do oleja pridáva aj prípustné množstvo antioxidantov, aby sa zabránilo ich stuchnutiu. Quick frozen Foods, 28, 1966, VIII., č. 11, s. 65, 67.

Výroba mrazenej zeleniny a ovocia v USA

V r. 1965 sa v U.S.A. vyrobilo 3 018 530 187 funtov mrazenej zeleniny, čo je o 14 % viac ako v r. 1964, kedy táto výroba bola 2 639 198 801 funtov. Najviac vzrástla výroba hrášku, zemiakov a kukurice. Naproti tomu poklesla výroba mrazeného ovocia o 141 601 875 funtov zo 795 154 099 funtov v r. 1964, čo je pokles o 18 %. Tento pokles možno len sčasti vysvetliť slabou úrodou jahôd. Quick frozen Foods, 28, 1966, VIII., č. 11, s. 100.

Závady pri manipulácii s mrazenými potravinami

Aj supermarket je len tak silný ako jeho najslabšie ohnisko v reťazi odbytu. Je nepochybné, že nesprávna manipulácia so zmrazenými potravinami zhoršuje ich odbyť. Preto sa treba každopádne vyhnúť týmto chybám pri zachádzaní s mrazenými potravinami: Zbytočné vystavovanie vyšším teplotám ako -18°C pri preprave mrazených výrobkov od výrobcu do mraziarenských skladov, či z týchto do maloobchodných predajní. Z chladiaceho boxu sa nie vždy vyberá najprv ten tovar, ktorý je tam najdlhšie. Skladovacie priestory bývajú preplnené a tak tovar v nich nie je usporiadaný tak, aby sa rýchlo našlo to, čo sa práve potrebuje. Často sa stáva, že niektoré druhy potravín sa rýchlo vypredajú a nie dosť pohotovo sa obstará nový tovar. Niekedy sa tovar sčasti aj rozmrazí, lebo vitríny sú preplnené a tovar je uskladnený aj nad určenou úroveň. Nedostatky bývajú aj pri označovaní cien a vkladaní tovaru do vitrín, ba tieto niekedy nie sú ani dosť pohotovo očistené a tiež vyprázdnené kartóny sa položia len k vitrínam. Všetky tieto nedostatky, vyskytujúce sa v obchode, nepriaznivo ovplyvňujú kvalitu mrazených potravín, ale aj priamo zhoršujú možnosti ich predaja. Preto je dôležité nielen odstrániť tieto nedostatky, ale aj mať v obchode stále veľký výber potravín a celú obchodnú miestnosť udržiavať v stave vábivom pre spotrebiteľov. Quick frozen Foods, 28, 1966 VIII., č. 11, s. 104—107.