

## Host z Veľkej Británie v ÚVÚPP, pobočke v Bratislave

Dňa 16. III. 1967 navštívil Ústredný výskumný ústav potravinárskeho priemyslu pobočka v Bratislave Dr. B. H. Hawley, vedúci pracovník výskumného ústavu „Huntingdon Research Centre“ v Huntingdone vo Veľkej Británii, ktorý bol na Slovensku hosťom SKT a Slovenskej spoločnosti pre racionálnu výživu. Z jeho prednášky a diskusie v ústave vyberáme:

Vo Veľkej Británii možno povedať, že nie sú problémy výživy ľudu, ale sú tam problémy správnosti výživy, ktoré sa navonok prejavujú na jednej strane obezitou a na druhej strane nedostatkom niektorých nutritívnych zložiek v denne prijímanej strave. Tieto nedostatky sa prejavujú zväčša u špeciálnych skupín obyvateľstva ako sú deti, dospelávajúca mládež a starí ľudia.

Za daného stavu je prirodzené, že odstránenie uvedených nedostatkov je hlavnou úlohou výskumných pracovísk v odbore výživy ako aj priemyslu zaoberajúceho sa spracovávaním potravín. Na tomto úseku v poslednom čase vznikajú aj ďalšie problémy z vysokej spotreby pokrmov s vysokým obsahom glycidov a tukov, ale bez bielkovín a vitamínov, aké sú napr. rôzne druhy mrazených krémov a smotany.

Preto sa kladie dôraz na vývoj a výrobu vysokobielkovinových, ale nízko-kalorických pokrmov, ktoré by obsahovali súčasne aj čo najviac vitamínov a minerálnych zložiek. Takéto jedlá sa odporúčajú v restriktnej diete. Nedostatok vitamínov riešia vo Veľkej Británii zvyšujúcou sa spotrebou čerstvého i mrazeného ovocia, čo je umožnené aj tým, že na trhu je dostatok čerstvého ovocia po celý rok. Ale mnohé výrobky sa obohacujú nielen deficientnými vitamínmi C, A, D, ale aj minerálami. Tak napr. mlieko a niektoré mliečne výrobky sa dopĺňujú železom a vápnikom. Všeobecne sa venuje mnoho pozornosti mikroelementom. Propaguje sa aj zvyšovanie spotreby zeleniny a táto je podstatnou zložkou detskej výživy.

Z konzervačných metód sa pri spracovávaní potravín používajú všetky tradičné spôsoby konzervovania, ale najnovšie prudko vzrastá rýchlozmrazovanie. Zmrazovanie pomocou tekutého dusíka sa ešte neudomácnilo vo Veľkej Británii najmä pre vysokú cenu tekutého dusíka na rozdiel od Spojených štátov amerických, kde jeho cena značne poklesla v dôsledku vysokej výroby, ktorá je vedľajším produktom nukleárnej výzbroje. Sublimačne sušené — lyofilizované — potraviny vyrába už 7 firiem, ale aj tak rozsah výroby nie je veľký. Vyššie náklady tohto spôsobu konzervovania nie sú vyvážené dostatočným rozdielom

v kvalite lyofilizovaných výrobkov v porovnaní s rýchlo- alebo hlbokomrazenými výrobkami. Najnovšie sa lyofilizácia veľmi osvedčila pri konzervovaní vaječnej melanže a pri výrobe rôznych „instant“ potravinárskych článkov ako „instant“ káva, polievky, atď.

Predaj ožarovaných potravín vo V. Británii nie je povolený. Dokazovanie neškodnosti toho ktorého pokusného výrobku konzervovaného ožarením bolo pre výrobcov veľmi nákladné a to odrádza od takýchto pokusov. Hygienicko-sanitačné orgány vo V. Británii sú však veľmi prísne a bez spomínaného dokazovania výrobu pre trh nepovolajú. Napriek tomu prednášajúci ožarovanie výrobky osobne ochutnal a boli tak vyhovujúce, že predpovedá tomuto druhu konzervácie veľkú budúcnosť.

Konkurencia mrazených potravín však donútila výrobcov potravín konzervovaných tepelnými spôsobmi zlepšovať kvalitu ich výrobkov, čo dosahujú napr. u hrášku tým, že ho sterilizujú už 3 hodiny po zbere. Zintenzívnili tiež výskum možností čo najlepšieho uchovania nutričných hodnôt v konzervovaných výrobkoch. Systémom HTST (vysoká teplota — krátky čas sterilizácie) konzervujú napr. mlieko vyvážané cez Hong-kong na trhy Ďalekého východu.

Otázkam aktivity enzýmov v požívatinách sa vo Veľkej Británii nevenuje zvláštna pozornosť. Zato sa veľa výskumných prác zaoberá riešením toxicity niektorých látok vyskytujúcich sa v potravinách a vzrastajúcich pri ich spracovaní, napr. benzopyridínu pri údení mäsa. Skúma sa aj vplyv rôznych herbicíd na krmoviny, ich reziduí v rastlinnej a živočíšnej surovine na výrobu požívatin ako aj v hotových výrobkoch rovnako ako ich škodlivosť pre zdravie človeka, zvieratá i rastliny. Na prednášateľovom pracovisku vypracovali neobvyčajne presné metódy na zisťovanie určitej toxicity.

Kontrola akosti potravín vo Veľkej Británii sa robí u výrobcu, ale najmä hygienicko-sanitačnou službou, ktorá dbá o zdravotnú neškodnosť požívatin. Povolenie užívať značku dobrej kvality udelené príslušnou kontrolnou inštitúciou sa odoberie, akonáhle sa na trhu zistí podobný výrobok od toho istého výrobcu s nezodpovedajúcou kvalitou. Toto opatrenie je veľmi účinné a spolu s osobitnou kontrolou kvality špeciálne združených spotrebiteľov je dostatočným nástrojom pre ochranu spotrebiteľných záujmov.

Vo Veľkej Británii ako vedúcej krajine Commonwealthu však sa riešia aj problémy výživy rozvojových krajín, najmä niektorých členských krajín Commonwealthu v Ázii a Afrike. Hľadajú sa nové zdroje hlavne bielkovín ako aj možnosti rozšírenia doterajších bielkovinových zdrojov v uvedených krajinách. Určité výsledky sa dosahujú dopĺňaním múky z plodov „kasava“, veľmi rozšírených v Afrike, napr. lyzínom ako esenciálnou aminokyselinou vyrábanou synteticky. Tiež do sirupov obľúbených v krajinách s tropickým podnebím sa pridávajú minerálne zložky. Podporuje sa chov dobytká pre zvyšovanie produkcie mlieka a mäsa v rozvojových krajinách zlepšovaním krmív a ich zvýšeným pestovaním. Avšak príšera hladu a značná podvýživa v niektorých ázijských a afrických krajinách je skutočnosťou, hoci sú stredobodom záujmu aj Potravinovej a poľnohospodárskej organizácie spolu so Zdravotníckou organizáciou Spojených národov.

Zaznamenal dr. Gazdík