

## Z porady špecialistov v konzervovaní potravín v rámci RVHP

Do koordinácie výskumných úloh v rámci RVHP sú zaradené z plánu pobočky Ústredného výskumného ústavu potravinárskeho priemyslu (ÚVÚPP) v roku 1967 dve štátne výskumné úlohy patriace do samostatnej hlavnej úlohy „Nové spôsoby konzervácie potravín“, a to čiastkové úlohy č. 1 „Výskum lyofilizácie potravín“ a č. 2 „Určenie možností a vypracovanie nových metód zmrazovania potravín“.

Koordinátorom problematiky výskumu lyofilizácie potravín je za NDR Forschungsinstitut für Kühl und Gefrierwirtschaft (Vedecko-výskumný ústav chladiarenstva) v Magdeburgu.

Problematicu nových metód zmrazovania potravín koordinuje za ČSSR Ústredný výskumný ústav potravinárskeho priemyslu, pobočka, Bratislava.

### A.

V dňoch 24.–29. júla 1957 uskutočnila sa konzultácia témy „Určenie možností a vypracovanie nových metód zmrazovania potravín“ v Poľskej ľudovej republike. Organizáciou konzultácie bolo poverené Centrálné laboratórium chladiární a mraziární v Lodži.

Konzultácii sa zúčastnili delegácie Bulharskej ľudovej republiky, Maďarskej ľudovej republiky, Nemeckej demokratickej republiky, Poľskej ľudovej republiky, Rumunskej socialistickej republiky, Sväzu sovietskych socialistických republík a Československej socialistickej republiky — súčasne ako koordinátor.

Na zasadnutí bol prítomný aj expert oddelenia potravinárskeho priemyslu Sekretariátu RVHP v Moskve a zástupca Ministerstva potravinárskeho priemyslu PER.

Konzultácii predsedal doc. Ing. Štefan Šulc, CSc., vedúci pobočky Ústredného výskumného ústavu potravinárskeho priemyslu v Bratislave ako koordinátor.

### Program konzultácie

1. Prerokovala sa súhrnná zpráva témy „Určenie možností a vypracovanie nových metód zmrazovania potravín“ za rok 1966, t. j. prvý rok koordinácie úlohy v RVHP a uskutočnila sa vzájomná informácia o niektorých výsledkoch

dosiahnutých v 1. polroku 1967. Konštatovalo sa, že plánované práce v roku 1966 boli splnené.

2. Spresnil sa pracovný program (plán) tejto témy na roky 1966–70.

3. Vypracoval sa pracovný program na rok 1968.

4. Vo voľných návrhoch boli schválené tieto uznesenia:

a) Účastníci konzultácie budú zasielať koordinujúcej krajine — ČSSR — každoročne so správou o činnosti bibliografiu materiálov, ktoré boli publikované v krajine zúčastňujúcej sa na riešení predmetnej témy. Koordinátor zašle spolu so správou aj získané bibliografické údaje všetkým účastníkom v ruskom jazyku.

b) Účastníci vzali na vedomie správu delegácie Poľskej ľudovej republiky o prácach na konštrukcii a výskume nízkoteplotných kryostatov ochladzovaných tekutým dusíkom pre biologické a medicínske preparáty.

c) Na žiadosť účastníkov koordinátor — ČSSR vypracuje mikrobiologické, enzymatické, chemické a fyzikálno-chemické metodiky výskumu a delegácia SSSR vypracuje metodiku pre tepelno-technický výskum.

O pracovnom programe tejto témy sme sa zmienili v článku uverejnenom v 4. čísle tohto Bulletinu, roč. V/1966.

Z dosiahnutých výsledkov možno spomenúť najmä

a) inštaláciu fluidizačného zariadenia — rotafluidu v Slovenských mraziarňach, závod Nitra, na ktorom sa uskutočnili určité skúšky a merania,

b) konštrukciu dusíkového kryogenného zmrazovača,

c) výrobu prototypového zariadenia na zmrazovanie výrobkov v kontejneroch s plniacim a vyprázdňovacím zariadením.

V rámci konzultácie prehliadli si účastníci najstarší mraziarenský závod v Lodži a najnovší v Čenstochovej.

## B.

Konzultácia témy „Výskum lyofilizácie potravín“ sa uskutočnila v ČSSR v dňoch 10.—14. októbra 1967 v Bratislave. Konzultácie pripravil a zorganizoval z poverenia sekretára delegácie ČSSR v Stálej komisii RVHP pre potravinársky priemysel Ústredný výskumný ústav potravinárskeho priemyslu, pobočka v Bratislave.

Zasadania sa zúčastnili delegácie Bulharskej ľudovej republiky, Maďarskej ľudovej republiky, Nemeckej demokratickej republiky súčasne ako koordinátor, Poľskej ľudovej republiky, Sväzu sovietskych socialistických republík a Československej socialistickej republiky. Aj tejto konzultácie sa zúčastnil expert oddelenia potravinárskeho priemyslu RVHP v Moskve a zástupca Ministerstva poľnohospodárstva a výživy ČSSR.

Na konzultáciu boli pozvaní aj zástupcovia generálnych riaditeľstiev potravinárskych odborov, zainteresovaných na výrobe lyofilizovaných výrobkov.

Zasadanie viedol námestník riaditeľa Vedecko-výskumného ústavu chladiarenstva v Magdeburgu, NDR, Dipl. Ing. Wartemann.

Program konzultácie bol zostavený tak, aby zodpovedal stavu ukončenia výskumu i koordinácie problematiky v RVHP a pozostával najmä z prerokovania správ jednotlivých delegácií zúčastnených na problematike riešenia techniky a technológie sublimačného sušenia potravín.

Konštatovalo sa, že plánované práce, ktoré stanovil plán z roku 1964, boli splnené.

Na základe dosiahnutých výsledkov sa vypracovali:

a) technické podklady pre projekty laboratórnych, poloprevádzkových a prevádzkových zariadení na sublimačné sušenie potravín,

b) prepočet plánovaných nákladov procesu sublimačného sušenia potravín, ktorý sa spresní v každej krajine po zavedení prevádzkovej výroby subl. sušených potravín.

Stálej komisii sa navrhlo, aby sa technické a technologické postupy vydali tlačou vo forme zborníka.

Program prác na r. 1968:

Účastníci sa zhodli na stanovisku už nekoordinovať práce výskumu v r. 1968.

Prejednali sa otázky uskutočnenia sympózia o riešenej a koordinovanej téme.

Sympóziu so značným počtom referátov sa uskutoční v roku 1968 v Maďarskej ľudovej republike. Tézy prednášok z oblasti teórie, techniky a technológie sublimačného sušenia sa majú predložiť do 6 mesiacov pred uskutočnením sympózia.

V rámci konzultácie usporiadateľa zorganizovali pre účastníkov návštevu niektorých potravinárskych závodov v okolí Bratislavy.

ÚVÚPP zostáva ešte v budúcom roku ukončiť skladovacie pokusy sublimačne sušených potravín vyrobených vo Vitane v Byšiciach a naďalej dbať, aby realizácia výsledkov dosiahla čo najširšie uplatnenie v potravinárskom priemysle za účelom obohatenia trhu kvalitnými výrobkami.

S. Burák

### Prehľad mraziarenstva v niektorých štátoch

Vo Švédsku pri stále rastúcej zamestnanosti žien mimo domácnosť je prirodzený trend vo väčšej miere sa stravovať v zariadeniach hromadného stravovania. Menia sa zásadne aj stravovacie zvyklosti. Preto tak reštaurácie ako aj priemyselná výroba hotových pokrmov musia sa prispôsobiť tomuto vývoju a švédsky chladiarenský priemysel má všetky predpoklady pre splnenie požiadaviek veľkospotrebitel'ov. Na vysokej úrovni sú tam aj rozmrazovacie zariadenia švédskeho pôvodu. — Rýchlo rastie spotreba mrazených potravín aj v Dánsku, kde stúpila v r. 1966 o 15 % oproti r. 1955, takže tvorí 5 kg na obyvateľa. V Taliansku bolo do septembra 1966 len 203 supermarketových predajní zodpovedajúcich medzinárodnému štandardu s plochou nad 400 m<sup>2</sup>, z čoho 130 v severnom, 41 v strednom a 32 v južnom Taliansku a na ostrovoch. Ich obrát je asi 3 milióny dolárov ročne, pričom podstatná časť predaja sa realizuje v čase od 27. do 6. dňa nasledujúceho mesiaca. Stažnosti sú na kvalitu tam kupovaného mäsa ako aj ovocia a zeleniny. V Taliansku je stále nízka spotreba mrazených potravín — v r. 1965 len 160 gramov na obyvateľa ročne. V Rakúsku stúpa spotreba mrazených potravín asi o 15 % ročne, z čoho vyše polovica zeleniny a ovocia. Vysoká je aj spotreba mrazených rýb, naproti tomu je nízka u mrazenej hydiny. — Vo Fínsku je v súčasnosti spotreba 2 a pol kg mrazených potravín na obyvateľa.

Frozen Foods, 26, 1967, č. 4, s. 14–15.