

Diskusný príspevok s. PLÁTENÍKA — Mlynársky a pekársky priemysel,
odborové riaditeľstvo — Bratislava

Uvítali sme pozvanie na túto medzinárodnú konferenciu o progresívnych spôsoboch konzervovania potravín.

Mlynársko-pekársky odbor dnes prekonáva veľké zmeny v technike, technológii a v riadení výroby, čo kladie oveľa vyššie nároky na spracovanie suroviny, ich kvalitu a na stabilizáciu akosti finálnych výrobkov. Na základe týchto potrieb možno konštatovať, že zmeny v progresivite surovín na spracovanie sú potrebné tak pri mlynárskej, ako aj cestovinárskej výrobe, nehovoriac o širokom uplatnení v pekárskej a cukrárskej výrobe.

Tieto progresívne suroviny majú slúžiť na sústavné skracovanie technológie, na vysokú mechanizáciu a kontinualizáciu výroby, ktorá úzko súvisí s vysokými nárokmi na kvalitu finálnych výrobkov.

Májové plénum ÚV KSC nám ukladá prehodnotiť uplatňovanie technického rozvoja v národnom hospodárstve v celom komplexe tak, aby sa dosiahla vyššia efektívnosť, kvalita a v konečnom dôsledku i väčšia spokojnosť celej našej spoločnosti. Vedomí si toho, musíme v našom odbore urýchlene využívať všetky možnosti na lepšie využívanie technického rozvoja.

Na lepšie objasnenie našich potrieb z hľadiska progresívnejšieho využívania konzervárskych výrobkov chceme poukázať na tieto problémy:

Začali sme vyrábať progresívne suroviny používané v pekárňach, a to DIAPOL I—IV. Táto surovina sa spracúva v mlynoch a používa na výrobu mliečného pečiva. Jej výhody spočívajú v tom, že sa skracuje čas prípravy a dávkovania pri výrobe mliečného pečiva a zlepšuje sa jeho akosť. Hlavným produktom tejto suroviny je pšeničná múka T-400, ktorá obsahuje sójovú múčku, sušené odstredenú mlieko a je doplnená vitamínom B₁ a B₂. Ďalej sa používa DIAsa — sladová múčka a čistý amylolytický preparát.

V mlynárskej výrobe dnes okrem uvedených DIAPOLOV vyrábame aj iné zmesi pre vlastné použitie, ale aj výrobky, ktoré obohacujú trh a budú sa používať v domácnostiach na rýchlu prípravu potravín, ako napr. obalovacia zmes na rezne a pod.

V cestovinárskej výrobe sme z hľadiska rýchlej prípravy potravín v domácnosti vyvinuli výrobok, ktorý je aj v predaji, t. j. cestoviny s mäsom vo viacerých variáciách. V tejto oblasti by bolo žiadúce a budeme sa zaoberať výrobou cestovín pre diabetikov, ako aj ich novými tvarmi.

V pekárskej a cukrárskej výrobe máme pomerne malý výber pri používaní

progresívnych surovín. Je to zatiaľ iba DIAPOL v pekárskej výrobe — KREMIX na prípravu krémov v cukrárskej výrobe, ako aj KARBOMEX — stabilizátor šľahacích hmôt a rôzne iné mašlovacie prípravky, ako Novolesk a pod.

Pripravujú sa zmesi na výrobu cukrárskych výrobkov. V pekárskej výrobe sa vyrábajú zmesi na výrobu diabetického chleba, diabetického pečiva, chleba pre neslanú diétu a zmes na výrobu bezlepkového chleba, ktorá sa bude dodávať do trhovej siete.

Veľa používaných progresívnych surovín v tejto technológii, ako múka a iné výrobky mliekárskeho, tukového a konzervárskeho priemyslu a ďalšie, bude pekárska a cukrárska výroba potrebovať v budúcnosti v celej svojej produkcii.

V súčasnosti je vyriešený problém používania a skladovania tekutého tuku vo výrobe. Skúsenosti ukazujú, že tento spôsob sa osvedčil a bude sa naďalej rozširovať.

Vyriešila sa otázka používania mlieka v tekutom a sušenom stave. Bude sa však rozširovať spotreba sušeného mlieka, zastúpeného DIAPOLOM. Potrebovali by sme rozšíriť výrobu sušeného emaru na výrobu chleba, sušeného tvarohu a iných mliečnych výrobkov, ktoré by mali mať zachované svoje nutritívne hodnoty.

Konzervárska výroba by v budúcnosti mala na zachovanie vysokej nutritívnej hodnoty a kvality surovín jednak zlepšiť, ale najmä rozšíriť výrobu mnohých surovín.

Mala by sa doriešiť otázka výroby vysokoaktívneho droždia s dlhou životnosťou. Pekárska a cukrárska výroba používa veľké množstvo rozličných plniek. Väčšina sa pripravuje v našej výrobe. Všetky tieto plnky, a to mäsové, mliečne, ovocné, zeleninové a i., by mohla pripravovať konzervárska výroba. O uplatnení týchto výrobkov niet pochybnosti, v širšom rozsahu sú zaujímavé aj pre trhovú spotrebu. Tieto plnky by sa mohli spracúvať na výrobu ďalších diabetických výrobkov.

Na dosiahnutie vysokej a štandardnej kvality najmä pekárskych výrobkov nám chýbajú vysokoprogresívne stabilizátory, ktoré by bolo možné používať v našich podmienkach výroby. V celom svete sú tieto progresívne metódy známe a s úspechom sa používajú najmä v priemyselnej výrobe.

V našej výrobe okrem kyseliny askorbovej nemožno používať nijaké iné stabilizátory a jej účinky sú minimálne. Preto odporúčame, aby najmä pre pekársky odbor, ktorý dnes má najväčšie tempo rozvoja techniky a technológie, Výskumný ústav potravinársky zaradil do svojho programu úlohu vyvinúť stabilizátor s možnosťou použitia pre pekárske výrobky, čím by sa vyplnila medzera medzi vysokou mechanizáciou a kolísavosťou kvality používaných surovín a zabezpečilo upevnenie technológie a dosiahnutie vysokej a štandardnej kvality finálnych výrobkov. Osobitnou problematikou uchovania kvality hotových výrobkov a surovín a ich konzervácie je rozvoj skladových priestorov a v nich chladiarskej a mraziarskej techniky, a to nielen v samej výrobe, ale aj v obchodnej sieti. Táto otázka sa začína rozvíjať už v súčasnosti i v našich podmienkach výroby pri výstavbe a rekonštrukcii nových kapacít. I tu by bola potrebná pomoc výskumných pracovísk, aby sa aj táto otázka riešila v celom komplexe a nadväznosti na potreby operatívneho zasahovania do zásobovania a jeho výkyvov, najmä v špičkových obdobiach.

Záverom by sme chceli zdôrazniť, že mlynársky a pekársky priemysel má vypracovanú koncepciu výroby, kde každý odbor výroby má daný smer roz-

voja a cieľom uspokojiť požiadavky širokej spotrebiteľskej verejnosti v celej štruktúre výroby.

Inovácia výrobkov v každom odbore výroby je v úzkej nadväznosti na racionálnu výživu a nutritívnu hodnotu výrobkov, ktorá je v súlade so stanoviskom a zámermi kontrolných, zdravotných a výskumných organizácií. Na základe tejto koncepcie sa utvárajú aj podmienky na budovanie nových kapacít a ďalších programových cieľov, ktoré smerujú k splneniu základných požiadaviek, kladených na mlynársko-pekársky priemysel.