

Работа с потребителями информации

Выводы

Научно — техническо — экономические информации — это новая научная область, которая занимается приобретением, обработкой и распространением информации. В работе приведена квалификация работников НТЕИ, их рабочее задание и метод при обработке информации и их передача потребителю.

Work with the users of information

Summary

Scientific-technical-economical information constitute a new branch of science, dealing with obtaining, elaboration and spreading of information. Qualification of workers employed in this information service, their work programme and processes in information retrieval as well as in supplying them to the users are discussed.

Zo zahraničnej literatúry

Schulz, W.

Mit Fertigenen zur Betriebsgaststätte (Stravovanie hotovými jedlami v závodných jedálnach)

Tiefkühl-Prax., 9, 1968, č. 3, s. 18
fot 1

V NSR sa stravuje asi 15 miliónov pracujúcich mimo domova. Podľa rôznej štruktúry stravníkov (ťažko pracujúcich, úradníkov) treba prihliadať k skladbe jedál aj po kalorickej stránke a rôznych vitamínov. Mrazené hotové jedlá vyhovujú všetkým požiadavkám správnej výživy. Každý závod (aj malý) môže bez ťažkostí ponúknuť denne až do 10 rôznych jedál. Stačí 1 pomocná sila, ktorá za 2 až 3 hodiny zabezpečí prípravu a výdaj 100 jedál, ako aj umytie riadu a udržanie miestnosti v čistote. Malá potreba miesta (len mraziaci pult a rozmrazovací prístroj) sú ďalšou výhodou.

STI/OSMR/hr

Neuester Gefriertunnel Europas (Najnovší rozmrazovací tunel v Európe)

Tiefkühl-Prax., 9, 1968, č. 5, s. 4

Firma Messer Griesheim GmbH dodala prvý zmrazovací tunel dusíkom výrobcovi zmrazených produktov v NSR. Tunel s rozstrekom dusíka namontovali u firmy Feinfisch Kiel KG na rybnom trhu v Kieli. Firma Milchhof Eiskrem GmbH u. Co KG. Mettmann zmrazuje v tomto zariadení nové cukrárske torty. Ďalšie zariadenia tohto druhu na rýchlomrazenie kohútov, tórt a výrobu smotanovej zmrzliny sa pripravujú. Pokusné zariadenie uviedla firma Messer Griesheim na veľtrhu v Hannoveri.

STI/OSMR/hr

Mehr Tiefkühlkost in des Schweiz (Vyššia spotreba mrazených produktov vo Švajčiarsku)

Tiefkühl-Prax., 9, 1968, č. 4, s. 57

Švajčiarsko postúpilo na druhé miesto v spotrebe mrazených produktov v Európe. Spotreba na obyvateľa je 5,8 kg. Celková spotreba mrazených produktov je vyše 35 000 t. 67 % spotreby pripadá na hydinu, ryby a koryšy 15 % a zeleninu 11 %.

STI/OSMR/hr.

Ulrich, R.

Les effets physiologiques de divers gaz sur les fruits et leurs applications pratiques.

(Fyziologický účinok rozličných plynov na ovocie a ich praktické použitie)

Bull. Inst. int. Froid, 48, 1968, č. 1, s. 225

Fyziologický vplyv plynov môže mať dôležitý význam pri úchove ovocia. Zmeny relatívneho obsahu vzduchu (kyslíka, dusíka, kysličníka uhličitého) majú vplyv na dýchaciu aktivitu. Skúmal sa vplyv upravenej atmosféry na metabolizmus a na organoleptické vlastnosti ovocia. Chlorofyl sa ustáli v prítomnosti vhodnej upravenej atmosféry a dlhšie sa uchová zelená farba, aj pevnosť následkom spomalenia rozpustnosti pektínu v atmosfére chudobnej na kyslík. Vôňa a chuť ovocia sú závislé od glycidov a organických kyselín, ktorých metabolizmus je ovplyvnený relatívnym obsahom kyslíka a kysličníka uhličitého. Pri nedostatku kyslíka objavuje sa alkoholická príchuť i v atmosfére bohatej na CO_2 , aj v prítomnosti kyslíka. Nepatrný prebytok kyslosti sa vyskytuje v ovoci uchovanom v upravenej atmosfére. Vôňa ovocia je závislá od tvorby prechavých organických látok a klesá, keď obsah CO_2 sa zväčšuje a veľmi prudko klesá, keď koncentrácia dosiahne 7 %. Fyziologické choroby porušujú akosť ovocia v chladiarenských skladoch. Vnútorne hnednutie, ružové a hnednutie jadra (core flush) a hlavne sparenie sú bežnými fyziologickými chorobami pri extrémne nízkych teplotách skladovacích, alebo pri priaznivom zložení plynov v atmosfére; aj keď pôvod týchto chorôb je často veľmi komplexný, použitie upravenej atmosféry môže byť užitočným ochranným prostriedkom. Rovnaké pozorovania sa zaznamenali aj pri fungicídnych chorobách.

Kurzinski, E. F.

Révolution dans le refroidissement en cours de transport

(Revolúcia v chladiarenskej doprave)

Cryogenic Engg. News., 2, 1967, č. 7, s. 22-27

Rýchle uvedenie chladenia vozidiel pomocou tekutého dusíka sa robilo na základe zákona, ktorý odporúča skladovanie a dopravu mrazených výrobkov pri teplotách aspoň -18°C . Iba 15 % amerických vozidiel dosahovalo tieto teploty pri uvedení nového zákonníka. Počas odparovania objem N_2 sa zvyšuje asi o 600 % a nastane vírenie, následkom čoho sa teploty rovnomerne rozdeľujú v kontejneri. Schéma ukazuje spôsob chladenia pomocou tekutého dusíka pneumatically riadené a podrobne sú popísané hlavné vlastnosti.

Thévenot, R.

Surgélation des plats cuisinés par l'azote liquide au centre d'Air France à Orly

(Rýchlomrazenie hotových jedál tekutým dusíkom na letisku Air France v Orly)

Rev. gén. Froid, 59, 1968, č. 7, 843-845, 1 obr.

Stredisko pre rýchlomrazenie tekutým dusíkom v Orly pripravuje 800 000 porcií hotových jedál, z čoho 400 000 rýchlomrazených porcií je určené pre cestujúcich pri spätočnom lete. Zmrazuje sa pri -70°C a skladuje sa pri -50°C najdlhšie 3 mesiace. Rýchlomraziace zariadenie sa zásobuje z 5000 t nádrže na tekutý kyslík, ktorá sa naplňa asi dvakrát týždenne.