

ÚVODOM

ŠTEFAN ŠULC,
riaditeľ VÚM

Najmladším odvetvím potravinárskeho priemyslu je chladiarensko-mraziarenský priemysel. Jeho začiatky vo svetovom meradle spadajú do rokov pred prvou svetovou vojnou, keď *Joule* a *Kelvin* prepracovaním termodynamiky dali vedecký základ chladeniu. Na začiatku sa chlad používal hlavne pri doprave mäsa z Argentíny do Francúzska, alebo z Nového Zélandu do Veľkej Británie.

Keď v roku 1929 *Clarence Birdseye* prvý raz zmrazil zeleninu, ktorá aj po dlhšom skladovaní mala dobrú farbu, vôňu a chuť, získal sa ďalší mohutný podnet pre využívanie chladu pri konzervovaní potravín, a to najmä tých, ktoré podliehajú skaze a pritom sú významné pre svoje nutričné hodnoty.

Počas druhej svetovej vojny začala sa táto nová konzervačná metóda používať aj u nás. Avšak ozajstný rozkvet chladiarensko-mraziarenskeho priemyslu nastal iba po roku 1950, keď sa len na Slovensku postavilo 5 nových, moderných mraziarenských závodov.

Na pomoc tomuto mladému priemyslu bol založený Výskumný mraziarenský ústav, pôvodne so sídlom v Olomouci, ktorý bol v roku 1954 premiestnený do modernej budovy mraziarenskeho závodu v Bratislave. Tento ústav práve začiatkom tohto roka slávil 10. výročie svojho utvorenia ako celoštátneho výskumného ústavu so sídlom v Bratislave. Po viacerých organizačných zmenách je Výskumný ústav mraziarenský organizačnou súčasťou n. p. Mraziarne v Prahe, a to na úrovni závodu.

Spočiatku boli výskumné práce tohto ústavu zamerané na priamu pomoc priemyslu, ktorý potreboval riešiť problémy výroby. Ďalšie výskumné úlohy riešili už aj problematiku používania chladu v iných odvetviach potravinárskeho priemyslu, ako mäsovom, hydinárskom, konzervárenskom, rybacom a mliekárskom.

S neustálym rozvojom využívania chladu v potravinárstve i mimo neho rastú aj problémy, ktoré treba riešiť vo VÚM, ak sa má zabezpečiť stále zvyšovanie technologickej a technickej úrovne výroby so súčasným zvyšovaním produktivity

práce. Preto v tretej päťročnici začal sa v ústave riešiť aj základný výskum, lebo len po vyriešení niektorých základných problémov chladenia bude možné aj v tomto mladom priemysle urobiť kvalitatívny skok.

Aj v perspektívnych plánoch ústavu sa počíta so základným a aplikovaným výskumom. V základnom výskume sa budú riešiť otázky vplyvu nízkych a extrémne hlbokých teplôt na mikróbnu bunku, enzýmy, glycidy, pektíny, vitamíny a ďalšie substancie. V aplikovanom výskume pôjde najmä o pokračovanie v už začatom zavádzaní automatizácie na ďalšie linky v mraziarenskej výrobe a o diaľkovú reguláciu celého výrobného procesu. Mimoriadna pozornosť sa však bude venovať samotnej surovine a jej produkcii, ako aj zlepšovaniu ekonomických podmienok vo výrobe.

Pri svojej práci okrem vlastného experimentálneho výskumu využívajú pracovníci ústavu aj zahraničné poznatky v odbore používania chladu, ktoré čerpajú zo zahraničnej literatúry a z písomného styku s výskumnými pracoviskami v zahraničí, ako sú Medzinárodný chladiarenský ústav v Paríži, VNICH v Moskve, výskumné ústavy v Magdeburgu a Karlsruhe a pod.

Výsledky výskumu — okrem v záverečných správach — niektorí pracovníci uverejňovali nielen v domácich vedeckých a odborných i populárnych časopisoch, ale aj v zahraničných vedeckých časopisoch.

Napriek tomu nebolo možné povedať, že by sa výsledky práce VÚM, ako aj najnovšie zahraničné vedecké a technické poznatky o chladení a zmrazovaní dostávali až k majstrom, zlepšovateľom a pracovníkom vo výrobe vôbec, hoci tam predovšetkým patria, ak výskum a technicko-ekonomické informácie nemajú byť samoúčelné.

I keď nemožno tvrdiť, že by bol styk výskumu s výrobou nedostatočný — v rámci pôsobnosti vlastnej výrobo-hospodárskej jednotky, ktorej je VÚM integrálnou zložkou na úrovni závodu, predsa bolo treba zlepšiť jestvujúci stav využívania poznatkov vlastného výskumu a overovania zo zahraničia preberaných poznatkov v našich pomeroch.

Preto sme sa rozhodli zlepšiť úpravu doterajších „Informácií“ vydávaných ústavom od novembra 1959 a pod novým názvom ako „Bulletin Výskumného ústavu mraziarenskeho“ a v rozšírenom počte periodicky vydáva tieto správy pre záujemcov vo vlastnom odvetví aj mimo neho. Táto publikácia bude súčasne slúžiť na výmenu s obdobnými domácimi i zahraničnými publikáciami.

Od tejto novej formy publikácie očakávame, že:

1. bude určitým odzrkadlením činnosti ústavu a najmä výsledkov výskumných prác,
2. bude slúžiť pracovníkom nášho priemyselného odvetvia a výnimočne aj z iných odvetví potravinárskeho priemyslu na uverejňovanie tých pôvodných prác a článkov, resp. prednesených referátov, u ktorých je záujem o ich čo najväčšie rozšírenie v mraziarensko-chladiarenskej výrobe,

3. umožní Odborovému stredisku TEI pri VÚM (ďalej OSMR) vedecké a technicko-ekonomické informácie aktuálne pre mraziarensko-chladiarenské odvetvie potravinárskeho priemyslu rozširovať až do dielni v závodoch,

4. bude prinášať najzaujímavejšie preklady, resp. skrátené výťahy z najdôležitejších zahraničných literárnych podkladov, ako sú knihy, časopisy, firemná literatúra a pod.

5. umožní výmenu skúseností popredných pracovníkov a zlepšovateľov z jednotlivých závodov chladiarensko-mraziarenskeho priemyslu,

6. rozšíri poznatky zo študijných ciest v zahraničí podľa podaných zpráav účastníkov.

Aby vydávaná publikácia bola reprezentatívnym fórom pracovníkov v chladiarensko-mraziarenskom priemysle a výskume, bude potrebovať stálych spolupracovníkov tak z výroby, ako aj z výskumu. Ale aj z radov ostatných čitateľov budeme očakávať podnetné návrhy na stále zlepšovanie Bulletinu vo smere potrieb praxe.

Súčasne treba spomenúť, že vydávanie tohto Bulletinu je v súlade so zásadami organizácie a riadenia celoštátnej sústavy technickej a ekonomickej informačnej služby, vyplývajúcimi z vládneho uznesenia č. 606/1959 o organizácii a riadení technických a ekonomických informácií. Podľa týchto zásad je totiž jednou z povinností odborových stredísk TEI aj vydávať informačné bulletiny a iné periodické a neperiodické publikácie v príslušnom odbore.

Napokon vydávaním Bulletinu chceme aj širšej verejnosti umožniť posúdenie činnosti VÚM, ktorý svojou pracovnou náplňou je zameraný na zvyšovanie životnej úrovne pracujúcich zlepšovaním ich výživy podľa zásad, ktoré budú aj predmetom rokovania blížiaceho sa XII. sjazdu KSČ.