

**O ČINNOSTI VÝSKUMNÉHO ÚSTAVU MRAZIARENSKÉHO
V JUBILEJNOM ROKU 1962**

ŠTEFAN ŠULC,
riaditeľ

Rok 1962 bol mimoriadne dôležitý z hľadiska medzinárodných a vnútropolitických udalostí.

Prežili sme rok zvýšeného medzinárodného napätia a zvýšeného boja za udržanie svetového mieru, boja za odrazenie pokusov imperializmu vyvolať novú svetovú vojnu. Mierovou cestou sa vyriešila kríza v Karibskej oblasti za čo patrí vďaka veľkej iniciatíve Sovietskeho svazu. Vyriešenie krízy v Karibskej oblasti mierovou cestou bolo potvrdením záverov XX. a XXII. sjazdu KSSS, že vojny nie sú osudove nevyhnutné a že ich možno vylúčiť zo života dnešnej spoločnosti.

Z vnútropolitických udalostí bol u nás najdôležitejší XII. sjazd Komunistickej strany Československa, na ktorom sme sa i my zúčastnili našim straníckym delegátom.

XII. sjazd KSČ jednoznačne vytýčil cestu ďalšieho vývoja našej spoločnosti až do roku 1970. Nám výskumníkom dal jednoznačnú smernicu v tom, že okrem politickej práce spočíva na nás veľká zodpovednosť za rozvoj národného hospodárstva, lebo len na základe zdokonalenia techniky môžeme zabezpečiť intenzívny rozvoj priemyselnej a poľnohospodárskej výroby.

Na začiatku roku sme oslávili 10. výročie založenia Výskumného ústavu mraziarenského, kde sme spolu s pracujúcimi jednotlivých závodov hodnotili činnosť počas 10 rokov. Pri tejto príležitosti sa pracovníci VÚM zaviazali na počesť XII. sjazdu Komunistickej strany Československa ukončiť 5 výskumných úloh o jeden mesiac pred stanoveným termínom. Vďaka dobre rozvinutej socialistickej súťaži a činnosti BSP sme záväzok splnili a získaný čas sa venoval na štúdium úloh pre nasledujúci rok, čo umožní rýchlejšie pristúpiť k experimentálnym prácam.

V roku 1962 sa dokončilo a oponovalo 7 výskumných úloh a jedna študijná zpráva. Ďalej bola napísaná jedna záverečná zpráva, ktorá bola oponovaná r. 1963.

Z hľadiska zvýšenia produktivity práce v mraziarenskom priemysle a v iných odvetviach sú najdôležitejšie 3 výskumné úlohy:

1. stanovenie optimálnych podmienok pre výrobu a spracovanie mrazeného výsekového a výrobného mäsa,
2. úprava technológií a výskum kontinuálnych procesov pre automatizáciu výrobných liniek v mraziarňach a
3. stanovenie optimálnych podmienok pre manipuláciu s materiálom a vnútrozávodnú dopravu v mraziarenských závodoch.

V prvej úlohe sme sústredili pozornosť na vypracovanie novej technológie výroby výrobného mäsa. Splnením úlohy sme odstránili doterajšiu namáhavú

prácu, skrátili sme čas zmrazovania o jednu tretinu a nový tvar mrazeného mäsa umožňuje paletizáciu počas skladovania.

V druhej úlohe sme vyriešili dve linky, a to špenátovú a hráškovú. Linky sú automatizované, čím sa zabezpečí pravidelný rytmus výroby a zabráni sa stratám na energii. Kapacita špenátovej linky je 2 tony za hodinu a hráškovej linky 3 tony za hodinu.

Vo výskume hráškovej linky budeme ďalej pokračovať r. 1963, aby sme nahradili doterajšie triedenie hrachu triedením podľa zrelosti s podstatne kratšou dobou spracovania.

V tretej úlohe sme vyriešili paletizáciu bravčovej masti, a to od jej výroby cez mraziarenské skladovanie až po distribúciu.

Zavedením dobrých výsledkov výskumu do praxe odstránili sme namáhavú prácu, lepšie využijeme skladovacie priestory v chladiarňach a umožníme rýchlejšiu manipuláciu s tovarom.

Ďalej sme vyriešili:

1. výskum mikroflóry mrazených potravín z hľadiska ich zdravotníckeho a technologického významu,

2. výskum vplyvu nízkych teplôt na enzymatické procesy, ktoré sú významné z hľadiska potravinárskeho a

3. výskum akosti suroviny z hľadiska konzervárenského so zameraním na prvovýrobu. Tieto úlohy majú význam nielen pre terajší stav priemyslu, ale i pre vývoj mraziarenskeho priemyslu do roku 1970. Zvlášť otázky enzymologické sú dobrým základom pre novú technológiu zmrazovania mäsa bez odvesenia, čím sa zabezpečí nutričná hodnota mäsa a lepšia ekonomika výroby.

Štúdiom vplyvu tepla na enzymatickú inaktiváciu katalázy a peroxidázy sme dali podklady pre určenie správnych časov blanširovania zeleniny, čím sa dosiahne zvýšená nutričná hodnota v mraziarenských výrobkoch.

V úlohe výskum mikroflóry zmrazených potravín z hľadiska ich zdravotníckeho a technologického významu študovali sme hlavne rast mikroorganizmov pri chladiarenských teplotách, kinetiku rastu baktérií po zmrazovaní a vplyv zmrazovania na metabolizmus a aktívny pohyb baktérií.

Pri riešení otázok výživy nezabudli sme ani na našich najmladších. Pozornosť sme venovali výskumu zmrazovania detskej výživy. Získané výsledky sú veľmi dobré a určite spestria jedálny lístok detí so zabezpečením nutričnej hodnoty, ktorú požaduje ich vek pri súčasnom odstránení drobných kuchynských príprav-
ných prác.

Dobré výsledky sme dosiahli riešením výskumnej úlohy: „Využitie ultrazvuku v potravinárskom priemysle“, kde sme hlavne použili hydrodynamické zdroje na homogenizáciu omáčok, základnej majonézy, pudingov ako i ovocno-mliečnych koktailov. Použitie ultrazvuku je zvlášť možné vo výrobe omáčok, kde sa dosiahli veľmi dobré výsledky v konzistencii a chuti.

Dôkazom prehlbenia činnosti OSMR je vypracovanie literárnej študijnej zprávy o zmrazených diétnych jedlách, ktorá bola úspešne oponovaná a vytýčila cieľ výskumu na ďalšie roky.

Dosiahnuté výsledky boli už čiastočne realizované, avšak prevažná väčšina výsledkov našich výskumných prác čaká na realizáciu r. 1963 a v ďalších rokoch.

Všetci pracovníci do ďalšieho roku výskumu idú s pevným odhodlaním čo najrýchlejšie realizovať svoje úlohy a získať nové poznatky pre výskum, čím sa zabezpečí technický rozvoj mraziarenskeho priemyslu a potravinárskych odvetví.