

Záverečné uznesenia

Príloha 1.

„Konferencie o výskume a výrobe polotovarov a hotových jedál“ konanej v Bratislave v dňoch 21. a 22. IV. 1965.

Zásadným uznesením na úseku racionalizácie výživy, kam svojim námetom zapadá aj táto konferencia, je vládne uznesenie č. 69 z t. r. o zaistení racionálnej výživy obyvateľstva.

Účelom konferencie bolo prispieť k objasneniu úloh vyplývajúcich zo súhrnu opatrení na zlepšenie štruktúry výživy.

Konferencia prispela k objasneniu vzájomných stanovísk výroby, obchodu a verejného stravovania, ako aj k výmene skúseností o súčasnom stave prác na tomto úseku.

Na konferencii sa ukázalo, že nateraz výskum, vývoj a výroba polotovarov a hotových jedál prebieha na niekoľkých miestach tak v potravinárskom priemysle ako aj vo verejnom stravovaní.

Konferencia dospela k názoru, že by bolo účelné najmä v oblasti vývoja a výroby dosiahnuť lepšiu koordináciu a čo najužšiu spoluprácu pri vypracovaní výhľadového programu spriemyselnenia výroby polotovarov a hotových jedál v záujme dosiahnutia maximálnej spoločenskej efektívnosti.

Pre zabezpečenie realizácie spomenutých opatrení považuje konferencia za naliehavo nutné najmä:

- a) Pred rozhodnutím o umiestnení a veľkosti výroby uskutočniť hlboké ekonomické vyhodnotenie s prihliadnutím na výživovú efektívnosť.
- b) Zaistiť materiálno-technickú základňu pre veľkovýrobu polotovarov a hotových jedál (strojové zariadenie, obalový materiál, dopravné prostriedky na rozvoz, vybudovanie úplnej chladiacej reťaze, výroba suchého ľadu a pod.).

Celý rad príspevkov pritom ukázal na nutnosť prednostne a rýchlejšie rozvíjať konzerváciu polotovarov a hotových jedál studenou cestou.

Konferencia znova ukázala, že je naliehavo nutné usilovať o dosahovanie čo najvyššej kvality polotovarov a hotových jedál, kuchynsky opracovaných mias a ostatných potravinárskych výrobkov. Pri zhodnocovaní akosti majú sa uplatňovať nielen hľadiská chemicko-fyzikálne, ale aj organoleptické a nutričné, pričom hodnotenie treba vykonávať najnovšími metódami a povolanými odborníkmi.

Z rokovania konferencie vyplynula aj nutnosť zabezpečiť náležitú výchovu stredných a vysokoškolských technických kádrov.

Konferencia očakáva, že jej účastníci — každý na svojom úseku — vykonajú všetko potrebné pre realizáciu týchto odporúčaní.

Z o z n a m

záverečných zpráv vyřešených výskumných úloh v ústave

Перечень отчетных докладов по исследовательским задачам, решенным в Исследовательском институте холодильной промышленности, Исследовательском институте консервирования пищевых продуктов и в Центральном исследовательском институте пищевой промышленности.

Riešiteľ úlohy	Názov úlohy
Opletalová L.	Výzkum trvanlivosti živočišných tuků při skladování v mrazírnách (1953).
Buriánková—Lýsková Buriánek Jiří	Zmrazování vajec (1953). Společné problémy zpracování a úchovy potravin umělým chladem (1953).
Vláčil M.	Ukládání ovoce a zeleniny v otevřených distribučních pultech (1953).
Pospíšilová J.	Zmrazování ovoce a lesních plodů (1953).
Buriánek Jaromír	Zmrazování zeleniny a hub (1953).
Buriánková—Lýsková Kotek J.	Zmrazování hotových pokrmů (1953). Výzkum zmrazování masa a uzenin (1954).
Buriánková J.	Výzkum zmrazování vajec (1954).
Buriánek Jiří	Společné problémy zpracování a úchovy potravin umělým chladem (1954).
Kotek J.	Vypracování objektivních kontrolních metod a podkladů pro prohloubení jakostních norem (1954).
Opletalová L.	Výzkum trvanlivosti másla a vepřového sádla při skladování v mrazírnách (1955).
Buriánek Jiří	Společné problémy zpracování a úchovy potravin umělým chladem (1955).
Buriánková J.	Mikrobiologie zmrazených potravin a sanitace výrobních linek (1955).
Opletalová L.	Ochrana před ztrátami na jakosti živočišných tuků při skladování v chladírnách (1955).
Kotek J.	Výzkum zmrazování masa (1956).
Kabelík L.	Zmrazování ovoce a zeleniny (1956).
Malík M.	Úchova hrudkového syra za nízkých teplot (1956).
Kabelík—Kozová	Vypracování kontrolních metod a podkladů pro prohloubení norem (1956).
Kotek J.	Zmrazování masa (1957).

Riešiteľ úlohy	Názov úlohy
Kotek J.	Zjišťování optimálních podmínek skladování vajec v chladírnách (1957).
Bíca J.	Zjišťování základních parametrů v mrazírnách a chladírnách (1957).
Malík M.	Zahušťování roztoků výmrazem (1957).
Krébes T.	Výskum pôsobenia nízkych teplôt na chemicko-biochemické pochody v mäse (1958).
Arpai J.	Výskum vplyvu nízkych teplôt na fyziologické a morfológické vlastnosti mikroorganizmov nachádzajúcich sa na potravinách. Upravený názov: Mikrobiológia zmrazených potravín (1958).
Bíca J.	Thermodynamické a technologické bilance nízkoteplotných zariadení v potravinárstve (1958).
Birtok J.	Stanovenie mŕtvych priestorov prúdenia vzduchu vo vybraných chladiarenských priestoroch (1958).
Malík M.	Zahušťovanie roztokov výmrazom (1958).
Kolečániová V.	Zmrazovanie krémov (1958).
Boušková – Kozová	Výskum spoločného skladovania rôzneho tovaru v chladniarňach vzhľadom k jeho špecifickým vlastnostiam so zameraním na nutričné hodnoty (1958).
Arpai J.	Mikrobiológia a biochémia zmrazených potravín časť I. (Mrazené mäso). (1958).
Behúň M.	Sledovanie použitia antibiotík v mraziarenstve so zreteľom na zlepšenie kvality mäsa (1959).
Birtok J.	Prieskum tepelného hospodárenia v mraziarenských závodoch (1959).
Malík M.	Dehydrozmrazovanie potravín (1959).
Kolečániová V.	Výskum zmrazovania hotových jedál a nápojov, polotovarov a detskej výživy. Čiastková úloha: Zmrazovanie detskej výživy (1959).
Duchoň T.	Mikrobiológia a biochémia mrazených potravín časť I. Mrazené mäso – časť biochemická (1959).
Duchoň T.	Mikrobiológia a biochémia mrazených potravín časť II. Mrazené mäso – časť biochemická (1960).
Kolečániová V.	Výskum zmrazovania hotových jedál a nápojov, polotovarov a detskej výživy (1960).

Riešiteľ úlohy	Názov úlohy
Krébes T.	Zvýšenie produktivity práce na úseku čistenia, triedenia a predbežných úprav ovocia a zeleniny v mraziarňach (1960).
Lifka E.	Výskum a zavádzanie mechanickej manipulácie v mraziarskom priemysle. Základná štúdia o tvorení náklad. jednotiek na paletách (1960).
Arpai J.	Mikrobiológia a biochémia zmrazených potravín. Časť II. (1960).
Bíca J.	Výskum skladovacích podmienok v chladiarňach a mraziarňach (1961).
Šulc Š.	Vplyv technológie a sort na mrazený špenát (1961).
Kolečániová V.	Výskum zmrazovania detskej výživy. I. Časť (1961).
Kolečániová V.	Výskum zmrazovania detskej výživy. Príloha (1961).
Behúň M.	Použitie ultrazvuku v potravn. priemysle (1961).
Krébes T.	Výskum lyofilizácie potravín rastlinného pôvodu (1962).
Behúň M.	Použitie ultrazvuku v potravinárstve (1962).
Duchoň T.	Stanovenie optimálnych podmienok pre výrobu a spracovanie výsekového a výrobného mrazeného mäsa (1962).
Heidinger K.	Úprava technológií a výskumu kontinuálnych procesov pre automatizáciu výrobných liniek v mraziarňach (1962).
Lifka E.	Stanovenie optimálnych podmienok pre manipuláciu s materiálom a vnútrozávodnú dopravu v mraziarských závodoch (1962).
Birtok J.	Výskum využitia rádioizotopov a ionizačného žiarenia v potravinárskom priemysle (1962).
Stein I.	Výskum vplyvu nízkych teplôt na enzymatické procesy významné z hľadiska potravinárskeho (1962).
Bystrická – Kolečániová	Výskum zmrazovania hotových jedál a polotovarov vhodných pre chorých. I. Časť – literárna štúdia (1962).
Repková V.	Technicko-ekonomické štúdium sortimentu pre lyofilizáciu (1963).
Bystrická E.	Výskum nových spôsobov zmrazovania pri extrémne nízkych teplotách. Literárna štúdia (1963).
Kolečániová V.	Zmrazovanie detskej výživy. II. časť (1963).

Riešiteľ úlohy	Názov úlohy
Arpai J.	Výskum mikroflóry mrazených potravín z hľadiska ich zdravotníckeho a technologického významu. Výskum vplyvu nízkych teplôt na rast a rozmnožovanie mikroorganizmov.
Čopek W.	Technicko-ekonomické štúdium lyofilizačnej linky (1963).
Šulc Š.	Výskum akosti suroviny z hľadiska konzervárenského so zameraním na prvovýrobu (1963).
Vašicová J.	Preverka sortimentu mrazených hotových jedál z hľadiska nutričného a mechanizácie výroby, prípadne automatizácie výroby (1964).
Bystrička E.	Výskum nových konzervačných metód potravín rastlinného pôvodu. Literárna štúdia (1964).
Heidinger K.	Úprava technológií a výskum kontinuálnych procesov pre automatizáciu výrobných liniek v mraziarňach (1964).
Behúň M.	Výskum lyofilizácie potravín rastlinného pôvodu (1964).
Arpai J.	Výskum mikroflóry mrazených potravín z hľadiska ich zdravotníckeho a technologického významu. Výskum vplyvu nízkych teplôt na mikrobiálnu bunku (1964).
Lifka E.	Stanovenie optimálnych podmienok pre manipuláciu s materiálom a vnútrozávodnú dopravu v mraziarenských závodoch (1964).

L i s t

of final reports of solved research themes in Institute

Research worker	The title of theme
Opletalová L.	Research of durability of animal fats at refrigerated storage (1953).
Buriánková-Lýsková	Eggs freezing (1953).
Buriánek Jiří	Common problems of processing and preservation of foods by refrigeration (1953).
Vláčil M.	Loading of fruit and vegetables in open distribution boxes (1953).
Pospíšilová J.	Freezing of fruit and wood products (1953).
Buriánek Jaromír	Freezing of vegetables and mushrooms (1953).
Buriánková-Lýsková	Freezing of prepared foods (1953).
Kotek J.	Research of meat and smoked sausages (1954).
Buriánková J.	Research of eggs freezing (1954).
Buriánek Jiří	Common problems of processing and preservation of foods refrigeration (1954).
Kotek J.	Elaboration of objective control methods and foundations for standards of quality (1954).
Opletalová L.	Research of durability of butter and pork lard at storing in frozen food stores (1955).
Buriánek Jiří	Common problems of processing and preservation of foods by refrigeration (1955).
Buriánková J.	Microbiology of frozen foods and sanitation of processing lines (1955).
Opletalová L.	Protection against losses in quality of animal fats in cold (1955).
Kotek J.	Research of meat freezing (1956).
Opletalová L.	Protection against losses in quality of animal fats in cold storage (1955).
Kotek J.	Research of meat freezing (1956).
Kabelík L.	Freezing of fruit and vegetables (1956).
Malík M.	Preservation of lum (cheese) curd at low temperatures (1956).

Research worker	The title of theme
Kabelík — Kozová	Elaboration of control methods and foundations for standards (1956).
Kotek J.	Meat freezing (1957).
Kotek J.	Establishing of optimal conditions for eggs storing in cold (1957).
Bíca J.	Establishing of fundamental parameters in frozen food stores and cold stores (1957).
Malík M.	Freeze-concentration of solutions (1958).
Krěbes T.	Research of low temperatures effect on chemical and biochemical processes in the meat (1958).
Arpai J.	Research of low temperatures influence on the physiological and morphological properties of microorganisms situated on foods. Adjusted title: Microbiology of frozen foods (1958).
Bíca J.	Thermodynamical and technological balance of low temperature plants in foods industry (1958).
Birtok J.	The determination of dead spaces in air flow in selected cold rooms (1958).
Malík M.	Freeze-concentration of solutions (1958).
Kolečániová V.	Creams freezing (1958).
Boušková — Kozová	Research of common storage of various goods in cold stores concerning its specific properties and with regard to nutritional values (1958).
Arpai J.	Microbiology and biochemistry of frozen foods Part I. (Frozen meat) (1958).
Behúň M.	Examination of antibiotics use in frozen food industry with regard to the improvement of meat quality (1959).
Birtok J.	Investigation of heat economy in freezing establishments (1959).
Malík M.	Dehydrofreezing of foods (1959).
Kolečániová V.	Research of freezing prepared foods, drinks, semiproducts and baby foods. Partial theme: Freezing baby foods (1959).
Duchoň T.	Microbiology and biochemistry of frozen foods Part I. Frozen meat — Biochemical part (1959).

Research worker	The title of theme
Duchoň T.	Microbiology and biochemistry of frozen foods Part II. Frozen meat — Biochemical part (1960).
Kolečániová V.	Research of freezing prepared foods and drinks, semi-products and baby foods (1960).
Krébes T.	Rise in labour productivity at the section of cleaning, classification and preliminary treatment of fruit and vegetables in freezing establishments (1960).
Lifka E.	Research and introduction of mechanical handling in frozen food industry. The fundamental study about loading units on palettes (1960).
Arpai J.	Microbiology and biochemistry of frozen foods Part II. (1960).
Bíca J.	Research of storing conditions in cold and frozen food stores (1961).
Šulc Š.	Influence of technology and varieties on frozen spinach (1961).
Kolečániová V.	Research of freezing baby foods. Part I. (1961).
Kolečániová V.	Research of freezing baby foods. Supplement (1961).
Behůň M.	The use of ultrasonics in food processing industry (1961)
Krébes T.	Freeze-drying research of foods of plant origin (1962).
Behůň M.	Use of ultrasonics in food industry (1962).
Duchoň T.	Determination of optimal conditions for production and processing of retail and processing frozen meat (1962).
Heidinger K.	Arrangement of technology and research of continual processes for automatization of processing lines in freezing establishments (1962).
Lifka E.	Determination of optimal conditions for material handling and transport in freezing establishments (1962).
Birtok J.	Research of utilization of isotopes and irradiation in food processing industry (1962).
Stein E.	Research of low temperatures influence on enzymatic processes important from the aspect of food processing industry (1962).
Bystrická — Kolečániová	Research of freezing prepared foods and semiproducts convenient for diseased. I. Part.—Technical and economic study (1962).

Research worker	The title of theme
Repková V.	Technical and economic study of assortment for freeze-drying (1963).
Bystrická E.	Research of new freezing methods by extremely low temperatures. Technical and economic study (1963).
Kolečániová V	The freezing of infant foods. II. Part (1963).
Arpai J.	Research of frozen foods microflora from aspect of their sanitary and technological importance. The research of low temperature's influence on growth and multiplication of microorganisms.
Čopek W.	Technical and economic study of freeze-drying line (1963).
Šulc Š.	The research of raw materials quality from preserving aspect with regard to the primary production (1963).
Vašicová J.	Verification of frozen prepared foods assortment from nutritional and production's mechanization or automatization aspect (1964).
Bystrická E.	Research of new preserving methods for foods of plant origin. Technical and economic study (1963).
Heidinger K.	Adjustment of technologies and research of continuous processes for automatization of processing lines in freezing establishments (1964).
Behůň M.	Research of freeze-drying foods of plant origin (1964).
Arpai J.	Research of frozen foods microflora from aspect of their sanitary and technological importance. Research of low temperatures influence on microbial cell (1964).
Lifka E.	Determination of optimal conditions for material handling and transport in freezing establishments (1964).