

# Rozvoj potravinárskeho priemyslu a hlavné smery výživy obyvateľstva

M. KRUMPLÍK

SNR - Povereníctvo potravinárskeho priemyslu

---

Budovanie vyspelej socialistickej spoločnosti si vyžaduje riešenie celého radu politických a ekonomických úloh. Základnú líniu, ciele a postup v budúcich rokoch stanovil už XII. sjazd KSČ, ktorý vytýčil ako rozhodujúcu úlohu pre zabezpečenie ďalšieho rozvoja a posilnenia materiálnej základne socializmu podstatné zvýšenie úrovne výrobných síl. Sjazd jasne určil, že v rozvoji národného hospodárstva je potrebné prejsť na intenzifikáciu výroby, dosiahnuť vysokú efektívnosť, predovšetkým zvýšením a urýchlením rozvoja vedy a techniky, lepším využívaním surovín, zvýšením akosti výrobkov a znižovaním nákladov.

Ako v celom národnom hospodárstve, tak i v potravinárskom priemysle sa urobilo mnoho účelných a konkrétnych opatrení na zabezpečenie týchto cieľov.

Februárové zasadnutie ÚV KSČ schválilo základné princípy novej sústavy plánovaného riadenia národného hospodárstva. Ich uplatnenie v praxi si vyžiada tvorčie rozvedenie a prispôbenie podľa konkrétnych podmienok jednotlivých odvetví.

Návrh zásad rozpracovaných podľa podmienok potravinárskeho priemyslu sleduje tieto základné ciele:

a) vytvoriť dostatočný priestor pre riadenie v jednotlivých odboroch, zvýšiť právomoc riaditeľov VHI a podnikov, zdôrazniť a konkretizovať ich zodpovednosť za zásobovanie obyvateľstva výrobkami;

b) maximálne obmedziť ukladanie direktívnych úloh a prejsť na využívanie ekonomických pák;

c) zvýšiť hmotnú zainteresovanosť, najmä osobnú;

d) orientovať aktívnu účasť pracujúcich na riadení konkrétnym zabezpečovaním krátkodobých úloh reálne stanovených pomocou operatívneho plánovania a vnútropodnikového chozrasčotu.

Výhľadove v súlade s procesom zdokonalenia foriem riadenia majú sa dosiahnuť aj kvalitatívne zmeny v sústave riadenia tým, že budú vytvorené podmienky pre zvyšovanie vedeckosti tvorby plánov a pre riadenie. Najmä sa počíta s uplatnením moderných matematických metód na úseku optimalizácie plánov, štruktúrálnej analýzy, ekonomických a technických výpočtov, atď., ktoré sa pripravujú pre podmienky potravinárskeho priemyslu, a priebežne sa už skúšajú.

Súčasná situácia v riadení národného hospodárstva nedávala vždy všetky predpoklady pre efektívne využívanie výsledkov vedy, techniky a výskumu v praxi. Neboli dostatočne riešené hmotné a finančné problémy a tiež investičné zabezpečenie vedy a techniky, predovšetkým na úseku budovania výskumných pracovísk, poloprevádzok vývojových a overovacích dielní. Veď mnohé naše popredné výskumné ústavy doteraz nemajú poloprevádzky, vývojové a prototypové dielne, čiže nebolo kde odskúšať a realizovať to, čo bolo vyriešené. Máme prípady, že ústavy nerealizovali približne 50 % vyriešených úloh len pre tieto príčiny. Situáciu zhoršovala aj tá skutočnosť, že výrobcovia neboli dostatočne zainteresovaní na uplatňovaní vedecko-technického rozvoja vo výrobe, pretože, ako vieme, bolo a je takých závodov mnoho, ktorým sa vyplátilo reprodukovať technologické a technické zaostávanie a konzervovať úroveň spoločenskej produktivity práce. Možno uviesť celý rad odborov, a konkrétne i u výroby hotových jedál, kde sa doteraz tieto jedlá vyrábali podľa starých receptúr so zastaralou technológiou, i keď bolo známe, že o tieto jedlá spotrebitelia už nemajú záujem, odbyť viazol a že vo výrobe dochádzalo k značným stratám z titulu bombáží. Tieto straty a nepodarky prameňa jednak z nedodržiavania technologickej disciplíny, ako je zlá sterilizácia, jednak z objektívnych príčin, ako sú nekvalitné viečka, gumové tesnenie, zlá akosť sklenených a plechových obalov atď. Spotrebiteľ už dnes potrebuje výrobky — uveďme konkrétne hotové jedlá, prípadne polotovary, ktoré by mali byť chutné, mať vysokú nutričnú hodnotu a vkusne a dobre zabalené. Je správne, že naše výskumné ústavy, zvlášť Ústredný výskumný ústav potravinárskeho priemyslu, Výskumný ústav liehovarsko-konzervársky a Výskumný ústav hydínarskeho priemyslu sa zaoberajú týmto problémom a majú v pláne i do budúcich rokov riešiť úlohy konzervácie potravín na báze najnovších poznatkov vedy a techniky.

S prechodom od administratívneho riadenia k ekonomickému, kde hmotná zainteresovanosť podnikov bude viazaná na dosiahnuté výsledky a tým aj na zisk, môžeme oprávnené očakávať, že nastane zvýšený záujem na realizácii výsledkov vedy a techniky. Teda ako vyplýva zo smerníc pre potravinársky priemysel do roku 1970 hlavným cieľom rozvoja vedy a techniky v potravinárskom priemysle bude zvýšenie technickej úrovne výroby a akosti výrobkov. Výrobky budú musieť mať vysokú nutričnú hodnotu, musia byť v nich zachované všetky potrebné živiny a vitamíny a to sa dosiahne iba uplatnením nových foriem technológie a zavádzaním nových druhov výrobkov podľa zásad racionálnej výživy. Nebojíme sa povedať, že vedeckosť musí byť hybnou pákou výroby potravinárskeho priemyslu.

Na tomto úseku zvyšovania technickej úrovne výroby rozhodujúcu úlohu zohrá naša vedecko-výskumná a vývojová základňa, ktorá i keď je v porovnaní s inými odvetvami malá, o to viac musí preukázať svoju pružnosť a efektívnosť. Z nových zásad plánovitého riadenia národného hospodárstva vyplýva, že sa zlepši osobná hmotná zainteresovanosť pracovníkov na rozvoji vedy a techniky, a to ako na závodoch, tak i vo výskume. Zlepší sa i finančné a hmotné zabezpečenie vedecko-výskumnej základne, lebo táto bude až na malé výnimky podriadená priamo výrobnou-hospodárskym jednotkám a bude pracovať sčasti alebo celkom na princípoch chozrasčotu. Sme toho názoru, že to prispeje k rýchlejšiemu riešeniu úloh a zavádzaniu ich výsledkov do praxe.

Spolahliivosť riadenia sa posilní rozbormi vývojových tendencií v spotrebe

potravinárskych výrobkov, rozborom odbytových možností a sústavnými prieskumami trhu. V tomto smere sa podstatne prehĺbi spolupráca potravinárskeho priemyslu a jeho výskumných pracovísk s poľnohospodárstvom a vnútorným obchodom. V maximálnej miere budú uplatnené priame odberateľsko-dodávateľské vzťahy.

Vo všetkých odboroch potravinárskeho priemyslu budeme musieť zabezpečiť líniu postupného zlepšovania zásobovania obyvateľov výrobkami. V odboroch, v ktorých viazne odbyt, musia pracovníci VHJ operatívne sledovať vývoj na trhu a prichádzať včas s návrhmi na nové výrobky a na zlepšenie akosti, balenia a celkového vzhľadu výrobkov. Toto platí predovšetkým pre konzervárenský priemysel, ktorý nám zostal v týchto smeroch ešte veľa dlžný.

Podľa doterajších úvah počítame so zvýšením výroby potravinárskeho priemyslu do roku 1970 zhruba o 18 % oproti roku 1965, z toho na Slovensku o viac ako 27 %. Rast výroby má sa dosiahnuť predovšetkým u výrobkov živočíšneho pôvodu, napr. u hydiny o 50 %, u masla o 28,3 %, u konzumného mlieka o 19 % a u výrobkov z mäsa o 17,3 %. Rast výroby v odboroch spracovávajúcich produkty živočíšneho pôvodu bude takmer o 2,6 % vyšší ako priemerné tempo rastu celej potravinárskej výroby. Podiel výroby týchto odborov na celkovej výrobe sa zvyšuje z 53,2 % v roku 1965 na 54,4 % v roku 1970.

Uvažovaný rozvoj potravinárskej výroby umožní dodávky potravín do tržných fondov zvýšené zhruba o 18 %. Podiel potravín na celkovom maloobchodnom obrate bude v roku 1970 približne na úrovni dosiahnutej v roku 1963, t. j. 56,9 %. Tým dôležitejšia bude štruktúra dodávok potravín. Podiel potravín živočíšneho pôvodu sa zvyšuje o 21,7 % a je v súlade so smernicami XII. sjazdu KSČ. Tak napr. u výrobkov z mäsa sa počíta, že objem dodávok do tržných fondov bude v roku 1970 asi 580—590 tis. ton; čo je index 118,2 oproti roku 1963. Globálna spotreba mäsa na kosti na jedného obyvateľa by za tohoto predpokladu stúpila z 58,6 kg v roku 1963 na 64,6 kg v roku 1970.

Rozborom stavu výživy obyvateľstva za uplynulé roky a s perspektívou do budúcich rokov sa zaoberala i vláda. Konštatovalo sa, že sme dosiahli dostatočné kalorické nasýtenie, ktoré v roku 1958 3000 kalórií a od tejto doby sa spotreba vo svojej výške a štruktúre mení len nepatrne. Významný ukazovateľ spotreby, akým je globálna spotreba mäsa, kolíše v priemere posledných rokov okolo 58 kg na obyvateľa za rok. V spotrebe však vzrástol podiel tukov a uhľohydrátov v neprospech podielu živočíšnych bielkovín. V strave je vysoká spotreba cukru najmä vo forme nepriamej spotreby (v pekárskejších a cukrárenských výrobkoch, v cukrovinkách, v sirupoch, v kompótoch, atď.) Klesla spotreba ražného chleba a zemiakov, čo nie je v súlade so zásadami správnej výživy. Nepriaznivý je i stav v dotovaní obyvateľov vitamínom C, ktorého podiel je navyše znižovaný nesprávnou úpravou, nedodržiavaním technologickej disciplíny a tiež normami spotreby surovín.

Dochádza k zníženiu vitamínu A v mlieku, klesá spotreba mlieka a mliečnych výrobkov. Doterajšie nedostatky vo výžive obyvateľstva a v spotrebe sú ovplyvňované nielen tradičnými zvyklosťami, ale tiež faktom, že potraviny rastlinného pôvodu sú lacnejšie.

Ako podklad pre usmerňovanie vývoja spotreby potravín v najbližších rokoch vypracoval Ústav pre výskum výživy ľudu odporúčané dávky potravín, ktoré umožňujú určitú voľnosť vo výške spotreby i vo vzájomnej zámene potravín stanovením dolnej a hornej hranice spotreby jednotlivých potravín. Rozbor

faktorov ovplyvňujúcich spotrebu potravín (ako je surovinová a technická základňa, štruktúra maloobchodného obratu, mzdové a cenové otázky, sortimentné zvyklosti, výchovné ovplyvňovanie spotrebiteľov) ukázali, že zdravotnícke odporúčanie vyjadrené formou odporúčaných dávok potravín nie je vo svojom súhrne do roku 1970 dosiahnuteľné, a že v záujme zlepšenia súčasnej situácie vo výžive je potrebné voliť cestu čiastkových opatrení.

Odporúčaná dávka potravín vyjadrená v základných potravinách zhruba zodpovedá týmto bto spotrebám obyvateľa za rok:

mlieko a mliečne výrobky (bez masla) v hodnote mlieka v kg	270—280
mäso a mäsové výrobky v hodnote mäsa na kosti v kg	70— 75
ryby v kg	7— 8
vajcia v ks	260—280
tuky celkom v kg	22— 24
cukor v kg	32— 35
zemiaky v kg	100—
obilniny celkom v kg	105—110
zelenina v hodnote čerstvej v kg	125—135
ovocie v hodnote čerstvého v kg	90—100

Do roku 1970 sa počíta s rastom spotreby potravín oproti roku 1965 takto: napr. mäsa o 5 kg na hlavu, rýb o 1,2 kg, mliečnych výrobkov a mlieka o 38,1 kg, vajec o 5,3 ks, tukov o 2,1 kg, z toho masla o 1,2, u cukru o 0,4 kg a u obilnín pokles o 1,7 kg, u zemiakov rast o 0,5 kg a u zeleniny rast o celých 12 %. U rastlinných jedlých tukov sa zvýši podiel výroby jedlých olejov na 34,8 %. Kalorickú spotrebu pre rok 1970 bude možné považovať za dostačujúcu. Krytie kalórií živinami vykazuje do roku 1970 tento vývoj:

bielkoviny : tuky : glycidy 1965 11,3 : 28,8 : 59,9  
1970 11,6 : 30,3 : 58,1

pričom norma uvádza v tomto pomere 12,4 : 31,5 : 56,1

Pomer spotreby živočišných bielkovín k rastlinným, ktorý v roku 1963 bol nepriaznivý 48,5 : 51,5 %, do roku 1970 sa podstatne zlepši, lebo u živočišných bielkovín sa zvýši na 52,4 %. Znižovaním podielu spotreby potravín rastlinného pôvodu predovšetkým múky a pekárskeho výrobkov poklesne krytie kalórií glycidmi zo 61 % v roku 1963 na 58 % v roku 1970. U zeleniny a ovocia sa počíta s podstatným rastom spotreby. Napriek tomu sa nepodarí odstrániť nedostatok niektorých minerálnych látok vo výžive obyvateľstva.

Celkove možno povedať, že štruktúra dodávok potravín pre obyvateľstvo prispieje k ďalšiemu zlepšeniu skladby spotreby potravín na jedného obyvateľa v súlade so zásadami správnej výživy.

Jednou z najvážnejších úloh, ktorá nás do roku 1970 čaká, je zabezpečenie rozvoja a obnovy materiálnej a výrobnéj základne. Na tomto úseku bol stav doteraz neuspokojivý a viedol k značnému fyzickému a morálnemu zostarnutiu základných fondov. Z týchto dôvodov musíme do roku 1970 prikrčiť k rozhodujúcej prestavbe hlavných odborov potravinárskeho priemyslu na báze modernějších celkom mechanizovaných prevádzok, pri súčasnom zabezpečení potrebných výrobných kapacít. Návrh smerníc pre zostavenie plánu reprodukcie základných fondov vychádza z celkového objemu investícií do roku 1970 vo výške 7,5 mld Kčs a u generálnych opráv 1,3 mld Kčs. Z celkového objemu investičných prostriedkov sa približne 40 % dotuje na najzastaralejšie výrobné odbo-ry — cukrovarnícky a pivovarnícky. Najnutnejšie prostriedky budú vynalo-

žené na rozšírenie výrobných kapacít a modernizáciu v odboroch mäsovom, mliekárenskom a pekárenskom.

Spomenul som len menovité akcie hlavných potravinárskych odborov.

Podľa jednotlivých výrobných odborov bude reprodukcia základných fondov zameraná takto:

a) v mliekárenskom odbore sa uvažuje v päťročnici postaviť celkom 16 nových mliekárni a dokončiť 3 rozostavané;

b) v hydínárskom odbore sa postavia 4 nové závody a 2 sa dokončia už v roku 1966;

c) v odbore mäsovom sa vystaví 9 mäsových kombinátov a uskutočnia sa 2 rekonštrukcie. Okrem toho sú rozostavané v súčasnej dobe 3 kombináty a 1 výrobná sa rekonštruuje;

d) v konzervárenskom odbore sa vybudujú 4 nové konzervárenské závody, 2 závody na výrobu toruly a droždia, 1 pektínka a 1 konzervárenský závod sa bude rekonštruovať. Okrem toho sa dokončia v súčasnej dobe rozostavané 2 závody na výrobu toruly, 2 rekonštrukcie konzervárenských závodov a vybudujú sa 2 veľké nápojové závody;

e) v cukrovarníckom odbore sa vybudujú celkom 3 nové cukrovary, rekonštruovaných bude 13 cukrovarov;

f) v odbore pivovarov a sladovní sa začne s výstavbou 5 pivovarov, uskutoční sa 6 rekonštrukcií, dokončí sa 1 rozostavaný pivovar a 2 rekonštrukcie. Okrem toho sa dokončia 3 rozostavané sladovne.

Za tejto situácie bude nutné spoliehať sa na technický rozvoj, výskum, na dobrú prácu projektantov a na iniciatívu pracujúcich. Pôjde predovšetkým o dôsledné spracovanie koncepcií technického rozvoja v jednotlivých výrobných odboroch a o ich systematické spresňovanie na základe najnovších poznatkov vedy a techniky. Na úseku výskumu budeme i naďalej raziť zásadu sústredenia síl na rozhodujúce úlohy. Pretože sa nám v niektorých odboroch prejavuje už aj nedostatok kapacít, rozhodujúci smer pre výskum sa musí sústrediť na riešenie všetkých ciest na urýchlenie technologických postupov, buď cestou využívania enzýmov, alebo niektorých nových fyzikálno-chemických postupov.

Realizácia hlavných smerov technického rozvoja v roku 1966—1970 prispeje k ďalšiemu zlepšeniu kvalitatívnych ukazovateľov. I pri obmedzených investičných prostriedkoch sa počíta, že rast výroby bude podstatne krytý rastom produktivity práce.

Keďže dnes rokujeme o výrobe a výskume hotových jedál a polotovarov, je potrebné pripomenúť, že v konzervárenskom priemysle — popri zabezpečení plánovaného pomerne vysokého tempa rastu výroby ovocných a zeleninových konzerv do roku 1970 o cca 25 % oproti roku 1965 a popri rozšírení výroby hotových jedál, polotovarov, ovocných nápojov a ďalších výrobkov — pôjde tiež o vytvorenie lepších podmienok pre spracovanie nadpriemerných úrod ovocia a zeleniny. Za tým účelom budú doterajšie kapacity rozšírené o novú výstavbu, budú vybudované potrebné skladovacie kapacity, koncentračné stanice na spracovanie ovocia a celá konzervárenská výroba bude zmodernizovaná. Budú zavádzané komplexne mechanizované linky na hotové jedlá a linky na výrobu zmrazených jedál.

Z toho, čo som uviedol však vidieť, že pre nedostatok finančných zdrojov nebude možné v budúcich rokoch uskutočňovať zvlášť rozsiahlu a veľkorysú výstavbu nových závodov a že budeme musieť dôsledne využívať kapacity, ktoré



máme, uplatňovať vo výrobe prvky komplexnej modernizácie, mechanizácie a manipulácie s materiálom a zavádzať progresívnu technológiu. V každom prípade budeme musieť v čo najväčšom rozsahu využívať technický rozvoj a mobilizovať i všetky rezervy, ktoré máme najmä v novátorskom a zlepšovateľskom hnutí.

Technický rozvoj nášho priemyslu do istej miery nezávisí len od množstva finančných prostriedkov, ktoré máme, ale i od úrovne zariadení, ktoré pre modernizáciu našej výroby budeme mať k dispozícii. Právom sa dnes poukazuje na rôzne závady v kvalite strojov, technologických zariadení, na ich nedokonalé technické vyhotovenie a na nedostatky v dosahovaní parametrov. Pri tejto príležitosti treba hovoriť i o úlohe manipulácie s materiálom, ktorá zohrá vo výrobe veľkú úlohu pri jej zefektívnení. Bude treba nastúpiť cestu mechanizácie vnútropodnikovej dopravy, paletizácie a bezobalovej prepravy.

Doteraz zaužívaná technológia vo výrobe je značne zaostalá a pritom dochádza často k nedodržiavaniu technologickej disciplíny, ktorá má vplyv na konečnú akosť výrobkov a v nemalej miere i na neuchovanie všetkých nutričných hodnôt. Tento stav vedie k určitej stagnácii a prameni z toho, že sa podniky často spoliehajú na výskum, že sa nerealizujú už čiastkové výsledky výskumu a čaká sa až na komplexné riešenie. Nie je to správne a stráca sa tým veľa prostriedkov, času a uplatňuje sa naďalej málo efektívna a mnohokrát i zastaralá technológia. To vedie nielen k zdĺhavému zavádzaniu vyriešených výskumných úloh do praxe, ale i k tomu, že čiastkové nedostatky v riešení, ktoré by mali byť už v priebehu výrobného procesu odstránené, sa hromadia až do konečnej fázy realizácie a stávajú sa často prekážkou rozvoja. Musíme si priznať, že takýto stav, t. j. prešľapovanie na jednom mieste, nevedie k dobrým výsledkom. Máme mnoho VHJ, podnikov, ktoré o novú technológiu a o nové smery nemajú záujem, pretože sa boja počiatočných ťažkostí a nevedia preklenúť konzervativizmus vo výrobe. Nové smery v konzervácii potravín u nás sú ešte len na papieri, veľmi pomaly sa zavádza i výskum a potrvá dlho, kým sa objaví nová technológia a nový smer vo výrobe. Zdôvodňuje sa to sčasti tým, že t. č. nemáme podmienky ani na dodržanie terajšej predpísanej technológie.

Preto treba úlohy výskumu a technického rozvoja riešiť predovšetkým v spolupráci s vybranými najvhodnejšími závodmi. To bude aj hlavný cieľ, ktorým sa sledovalo organizačné začlenenie čo najväčšej časti výskumu a vývoja do výrobného-hospodárskych jednotiek.

Ak sa vrátíme trochu do minulosti, vieme, že výživa v predvojnovom Československu bola vcelku nedostatočná, najmä v období krízy v rokoch 1930—1936, kedy kalorická hodnota vo svojom hrubom objeme klesla až na 2500 kalórií na obyvateľa denne. Situácia sa vtedy prejavila vzrastom nemocnosti a keď za obdobia vojny kalorický objem ďalej poklesol na 1800—1900 kalórií, mal už vyslovene triedny ráz, postihol totiž robotnícku triedu viac ako roľníkov a zámožnú časť obyvateľstva. Po druhej svetovej vojne sa kalorická hodnota rýchlejšie lepšila, a ako som už spomenul, v roku 1958 tvorila 3000 kalórií denne na osobu. Vo svetovom meradle sme už dosiahli určité kalorické nasýtenie, ale v štruktúre zaostávame za svetovým priemerom.

Vedecké výsledky za posledných 10 rokov ukazujú na dôležitosť niektorých faktorov, ako sú vitamíny, soli, živočíšne bielkoviny a zloženie rastlinných olejov vo výžive. Ich nedostatok alebo nevhodná štruktúra spotrebnej potravinovej dávky značne ovplyvňuje nemocnosť. Ide o také typické ochorenia z nedosta-

točne volenej stravy, ako je artérioskleróza, tučnota, vysoký tlak, cukrovka, atď. Málo vitamínov v strave spôsobuje zvýšený počet onemocnení a malú odolnosť proti infekčným nemociam.

Negatívne faktory v našej strave musíme postupne odstraňovať. Sme si vedomí, že ich nebude možné odstrániť rýchlo už i z toho dôvodu, že dnes potravinársky priemysel sa podieľa na celkovom zásobovaní kalóriami už 80 % našej spotreby. Len malá časť obyvateľstva na vidieku si udržuje naturálnu spotrebu, čomu však nemožno pripisovať významný charakter. S problémom sa budeme musieť zaoberať komplexne a v úzkej spolupráci so zdravotníkmi a vnútorným obchodom a tiež vhodnou prevýchovou samotných občanov.

Štátna plánovacia komisia pri overení časových možností, ako komplexne realizovať odporúčané dávky potravín z hľadiska správnej výživy, vychádzala nielen z plánovaného rastu tržnej spotreby, ale tiež z vývoja naturálnej spotreby vyplývajúcej z poľnohospodárskych bilancií do roku 1970. Pokiaľ ide o vnútornú štruktúru obratu, znamenala by realizácia odporúčaných dávok premenu vnútornej skladby potravín.

Na druhej strane realizácia odporúčaných dávok do roku 1970 sa javí ako veľmi náročný problém z hľadiska konkrétneho krytia, pričom by sa musela veľká časť potravín a surovín zabezpečovať z dovozu alebo mimoriadnymi opatreniami poľnohospodárskej výroby.

Rezort potravinárskeho priemyslu robí už teraz rad konkrétnych opatrení pre zlepšenie súčasného stavu:

a) bude sa postupne znižovať podiel mlynských a pekárenských výrobkov, ich váha a veľkosť balenia (múky),

b) zavádzajú sa nové receptúry na chlieb s obsahom vyššieho podielu viac vymieľaných múk;

c) vypracováva sa koncepcia priemyselného spracovania zemiakov so zameraním na zvýšenie podielu výrobkov slúžiacich pre ľudskú výživu (sušená zemiaková kaša, zemiakové hranolky atď.);

d) zavedenie výroby sušenej hrachovej kaše;

e) zvýši sa podiel spotreby mlieka a mliečnych výrobkov a u samotného konzumného mlieka sa uvažuje o zvýšení spotreby v roku 1970 na 138,5 kg na jedného obyvateľa, v spotrebe syrov a tvarohu sa predpokladá zvýšenie o 2,2 kg na hlavu na rok a zvýši sa tiež podiel kašovitých mliečnych výrobkov;

f) zvýši sa podiel dodávok mlieka vo fľašiach a v nenávratných obaloch a uvažuje sa o zavedení uperizácie mlieka. Dodávky mlieka vo fľašiach budú v roku 1970 zabezpečené na 950 mil. lt. pri 500 mil. lt. v roku 1965;

g) zvýši sa podiel rastlinných olejov a uvažuje sa o možnosti spracovania olejov s vyšším obsahom esenciálnych mastných kyselín a lepšom využití oleja z kukuričných klíčkov;

h) v konzervárskom priemysle budú zavádzané vo výrobe tzv. šetrné technologické postupy, linky budú upravené tak, aby sa zamedzilo pôsobeniu kyselika na výrobky počas výrobných fáz, a aby sa znížili straty vitamínu A na minimum;

i) s rýchlym rastom sa počíta aj u výroby ovocných zahustených štiav a u výrobkov s vyšším obsahom sušiny (budú sa budovať koncentračné stanice);

j) podľa vládneho uznesenia 398/64 dôjde k budovaniu závodov nápojárskeho priemyslu a k výrobe nápojov na báze ovocného charakteru;

k) mraziarsky priemysel počíta s ďalším rozvojom výroby zmrazených vý-

robkov, pričom sa uvažuje, že výroba 1,6 kg na hlavu v roku 1965 stúpne v roku 1970 na 2,2 kg, z toho hotové jedlá z 0,5 na 0,8 kg, zelenina z 0,8 na 1,1 kg;

1) intenzívne sa bude vo výskume a vo výrobe pokračovať na výrobe hotových jedál a polotovarov, najmä ich nových druhov, na nových technológiách a na vývoji nových liniek.

V neposlednom rade sa počíta s veľkými zmenami v obalovej technike potravinárskych výrobkov, čím sa zabezpečí jednak ich estetickosť a jednak sa zvýši trvanlivosť výrobkov a zamedzí sa nežiadúcemu vplyvu vonkajších faktorov, ktoré do značnej miery ovplyvňujú akosť výrobkov.

Potravinársky priemysel má pred sebou veľké perspektívy na zabezpečenie požiadaviek konzumentov v rámci zásad racionálnej výživy. Práca výskumníkov, technikov, majstrov, robotníkov musí sa uberať cestou zvyšovania technickej úrovne výroby a akosti výrobkov. Technický rozvoj a výskum sa musia stať hybnými pákami v nových zásadách zdokonaleného plánovitého riadenia nášho národného hospodárstva.