

# Vplyv suroviny na kvalitu hydinových a zverinových konzerv

T. NOVOTNÝ,

ZHZ, závod Dunajská Streda

Kvalita konzervárenských výrobkov hydinárskeho priemyslu ako i všetky ostatné potravinárske výrobky musia zodpovedať ČSN.

Príslušné ČSN predpisujú aké má mať tá ktorá konzerva kvalitatívne ukazovateľa.

Základnou surovinou pre výrobu hydinových konzerv je jatočná hydina.

Rozvoj chovu hydiny v socialistických poľnohospodárskych závodoch charakterizovaný zavádzaním progresívnych chovateľských metód viedol v posledných rokoch k prudkému rastu tržnej produkcie hydiny. Hydinové mäso v porovnaní s mäsom iných zvierat, hlavne mladé je veľmi bohaté na bielkoviny. Zvyšok je voda. Je známe, že obsah vody v mäse približne do 120 dní stúpa a potom klesá. Keďže v poľnohospodárskej prvovýrobe sa kladie veľký dôraz na skracovanie doby výkrmu do jatočnej zrelosti, a to u kurčiat 84 dní, u kačíc 56 dní a nosnice sa vyradujú z intenzívnych chovov už po 9 mesiaci, je zrejmé, že u týchto druhov hydiny je pomerne vysoký obsah vody v mäse.

Tieto druhy hydiny tvoria základnú surovinu pre konzervárenské spracovania. Pre ilustráciu uvádzam množstvo hydiny spracovanej v roku 1964 do konzerv v našom závode:

husí	114.626 ks
kačíc	169.707 ks
kurčiat	95.946 ks
slielok	36.573 ks
moriek	23.707 ks
spolu:	440.459 ks hydiny

Pri hodnotení kvality konzerv vo fyzikálno-chemických ukazovateľoch je ukazovateľ mimo iného aj obsah vody vo finálnom výrobku.

THN pre surovinu spracúvanú do konzerv v posledných rokoch však nenadväzuje v THN na ČSN. Z tohoto dôvodu v r. 1964 nezodpovedalo ČSN u tohoto ukazovateľa podľa rozboru ŠIA 111 partii a to 77 MO a 34 VO.

Vzhľadom na skutočnosť, že aj tvorba THN a ČSN pre hydinové konzervy bola postupná a že v jej začiatkoch nebol dostatok poznatkov v tomto smere, je viac ako pravdepodobné, že tu došlo k nežiadúcim disproporciám medzi THN a ČSN.

Tieto skutočnosti majú značný vplyv na kvalitu výrobkov a mzdový dosah u pracovníkov konzervárne pri uplatnení 100 bodového systému hodnotenia kvality a preto túto problematiku treba urýchlene riešiť a venovať jej patričnú pozornosť.

Na uvedené nedostatky sme súčasne poukazovali u nadriadeného orgánu a tak na podnet ZHP, Výskumný ústav hyd. priemyslu medzi inými výskumnými úlohami v r. 1964 započal riešiť v jednej z prác aj úlohu „Vzájomné vzťahy THN—ČSN čo do obsahu vlhkosti resp. sušiny“. ZHP na základe týchto poznatkov už navrhlo MPP medzi iným zmeniť aj akostných ukazovateľov v obsahu vlhkosti u 14 výrobkov.

Z laboratórnych záznamov nášho závodu u konzerv bolo vidieť, že obsah vlhkosti u týchto 14 výrobkov nezodpovedal príslušnej ČSN.

Na základe zistených skutočností pri akostnom hodnotení boli tieto výrobky pretriedované do nižších akostných skupín, prípadne výrobok bol o 5 bodov krátený. Z praxe vyplýva, že podľa tohto hodnotenia bolo vcelku pretriedené do III. akostnej skupiny 33 partii, čo je 10,8 %, ďalej o 5 bodov bolo krátené 61 vyrobených partii, čo je 20,1 %, teda spolu nevyhovovalo ČSN 94 partii, t. j. 31 %.

Ak by sa však hodnotilo podľa nových návrhov, podaných ZHP, nevyhovovalo by len 8 partii t. j. 2,6 %.

Z uvedenej skutočnosti jednoznačne vyplýva, do akej miery obsah vody v surovine pri hodnotení jednotlivých výrobkov ovplyvňuje fyzikálno-chemické ukazovatele príslušnej ČSN.

Na vysvetlenie treba uviesť zásadu, podľa ktorej sa konzervy vyrábajú a ako navzájom súvisia v tejto výrobe technicko-hospodárske normy spotreby a technické normy akosti.

Pri zavedení nového výrobku sa ustanoví receptúra. V tejto je uvedené množstvo jednotlivých surovín a prísad pre hotový výrobok. Na základe takto zostavenej receptúry sa vyrobí pokusné množstvo konzerv, ktoré sa potom podrobia analytickým skúškam. Stanoví sa: obsah vody, obsah tuku, a obsah mäsa.

Ak odhliadneme od ostatných technologických vplyvov, dodržanie THN-receptúry priamo súvisí s výslednou akostou konzervy. V tomto vzájomnom súvisi THN a technickej normy hrá podstatnú úlohu už spomenutá akosť suroviny.

Rôzna mäsitosť a rôzny vek hydiny i zveriny pri predaji na spotrebiteľskom trhu sa neposudzujú ako prvoradé akostné znaky, prípadne sa pod ich vplyvom hydina len presúva pri klasifikácii o jednu akostnú triedu nižšie. V konzervárenskej výrobe však tieto dva činitele v maximálnej miere ovplyvňujú hodnoty, ustanovené normami akosti pre hotové výrobky. Pri tej istej receptúre a technológii obsah mäsa, vody a tuku v konzerve kolíše podľa použitej suroviny.

U rovnako starej a ťažkej hydiny dostávame rovnaké výsledky v obsahu mäsa a vody v konzerve len do tej doby, kým je táto hydina aj rovnako mäsitá. Akonáhle tá istá hydina pred zabitím bola dokrmovaná na masť, mení sa u nej prirodzený pomer vody a tuku k váhe tela a ihneď sa zmenia aj hodnoty mäsa, tuku a vody v hotovom výrobku.

Ak teraz uvážime, že z hľadiska spotrebiteľa norma akosti má zabezpečiť určité nepohyblivé hodnoty týchto ukazovateľov (tu treba brať do úvahy cenové hľadisko, zmyslové nároky spotrebiteľa, potrebu obmedzovania obsahu tukov v strave a rôzne iné), prichádzame k záveru, že výroba konzerv je vysoko

náročná nielen na technologickú disciplínu, ale aj na sústavné operatívne zasahovanie do hodnotenia suroviny pre výrobu.

Situácia by bola omnoho jednoduchšia, ak by sa na výrobu mohla používať stále rovnaká surovina, a to taká, aká bola použitá na prvú výrobu, podľa ktorej sa ustanovili THN a norma akosti.

Konzervárenská výroba v rámci hydinárskeho priemyslu nemala a podľa všetkých náznakov ani nebude mať nikdy takú pozíciu, aby sa jej prispôbovala nielen organizácia opracovania jatočnej hydiny, ale aj samotná produkcia hydiny v prvovýrobe.

Postavenie konzerv na spotrebiteľskom trhu svojím objemom spotreby je v porovnaní s inými výrobkami podradné (myslíme tým ovšem konzervy v dnešnom slova zmysle a toto konštatovanie nesúvisí s konzervami, ktoré by sa mali vyrábať v budúcnosti podľa zásad prednesených na tejto konferencii) a nemôže diktovať nijaké zásadnejšie požiadavky na akosť hydiny z prvovýroby.

Na hydinové konzervy sa ročne spracuje len 3 % z celkového objemu výroby zabitej hydiny z hydinárskeho priemyslu. Na konzervárenské spracovanie okrem toho prichádza aj hydina z dovozu. Jej akosť je preto veľmi rôznorodá a tým sa vymenované vplyvy suroviny na akosť konzervy ešte viacej znásobujú.

Tieto skutočnosti nemajú byť obhajobou niektorých nedostatkov v našej výrobe. V dennej praxi pravidelne skúmame všetky technologické vplyvy na akosť a snažíme sa odstraňovať nedostatky v rozrábke, varení, pečení, blanširovaní a inej príprave mäsa pred plnením.

Aj sortiment pri výrobe usmerňujeme podľa toho aká surovina je práve k dispozícii. Toto všetko však nestačí vždy eliminovať už uvedené vplyvy na akosť suroviny. Nie je preto výnimkou, že naše konzervy pri zmyslovom skúšaní sú hodnotené kladne, pri mikrobiologickom skúšaní nevykazujú takmer nijaké závažné a predsa, ako som už uviedol, pre niektoré ukazovatele, najmä obsah vody, tuku a mäsa sa pri hodnotení z hľadiska technických noriem akosti stávajú neštandardnými. Rozoberali sme viaceré možnosti nápravy. Jednou z nich je sústavná kontrola suroviny a usmerňovanie sortimentu podľa nej. Prísun suroviny a kapacitné možnosti a rôzne iné vplyvy však tieto opatrenia niekedy vylučujú. Najsprávnejšie by bolo riešiť túto otázku úpravou technických noriem. Doterajšie naše návrhy na zmeny noriem neboli zúčastnenými zložkami vždy akceptované, hoci neznamenalí zmenu v doterajšom spôsobe stanovenia akostných požiadaviek noriem, ale len prispôbenie jednotlivých ukazovateľov dosahovaným skutočným hodnotám.

Sme si vedomí, že takéto stále menenie noriem podľa toho, aká surovina je práve k dispozícii, nie je reálnym riešením. Navrhujeme preto určiť akostné požiadavky tak, aby zohľadnili vplyvy suroviny na výsledné fyzikálno-chemické ukazovatele v obsahu. Je možné napríklad stanoviť obsah vody v konzerve v priamej súvislosti s obsahom tuku a mäsa (konkrétne pri stanovenom obsahu vody je obsah mäsa X a obsah tuku Y, pričom obsah tuku a mäsa spolu musí byť najmenej Z a pod.) Takýmto spôsobom by sa neporušila požiadavka na nadväznosť THN a technických noriem akosti, len by sa zohľadnil vplyv akosti suroviny na akosť konzerv.

Nie je účelom môjho referátu zaoberať sa konkrétnym riešením normalizácie hydinových a zverinových konzerv. Pokladal som však za potrebné upozorniť na niektoré disproporcie medzi THN a normami akosti, ktoré vznikajú práve

z rozdielnej povahy a akosti používanej suroviny a naznačiť cestu, ako by sa dala dosiahnuť náprava.

Nedodržiavanie akostných noriem spôsobuje totiž vo výrobe často ťažkosti pri vyhodnocovaní, pričom pri kontrole tejto práce možno zistiť, že príčiny tohto nedodržiavania sú zväčša tzv. objektívne.

Predpokladáme, že nie je správne trvať na terajšom stave len na základe tvrdenia, že sa háji nárok spotrebiteľa na štandardnú akosť. Zmena v akosti u konzerv, tak ako som ju tu rozobral, vyplýva len zo zmeny povahy a akosti používanej suroviny.

Menlivosť akosti suroviny vyplýva okrem iného aj z prudkého rozvoja poľnohospodárskej výroby, ktorá prešla v posledných rokoch na hromadnú produkciu mladej hydiny podľa najnovších zootechnických zásad. Nie je už preto možné hájiť spotrebiteľské práva iba u výroby konzerv, pretože v ostatnej spotrebe hydínového mäsa sme vplyvy produkcie v poľnohospodárstve už akceptovali, ba čo viac v mnohých prípadoch objektívne uznali, že pre správnu výživu znamenala dokonca veľký prínos, a to najmä vo zvýšenej výrobe a spotrebe mladého ľahkostráviteľného hydínového mäsa, ktoré pre chuťové vlastnosti a nižší obsah tuku treba preferovať pred tučným mäsom staršej hydiny.