

6. celoštátna konferencia

Riadenie kvality potravinárskych surovín a výrobkov

6. celoštátna konferencia na tému Riadenie kvality potravinárskych surovín a výrobkov sa konala v dňoch 12.–13. októbra 1989 v Grandhoteli Praha v Tatranskej Lomnici.

Konferenciu usporiadal Výskumný ústav potravinársky v spolupráci s ČSVTS, potravinárskymi inšpekciami SR a ČR a SSRV. Organizačne zabezpečil Dom techniky ČSVTS Košice.

Cieľom konferencie bolo prerokovať aktuálne problémy zabezpečovania kvality potravinárskych surovín a výrobkov v celom potravinárskom reťazci vrátane sféry realizácie. Konferencia nadväzovala na výsledky a závery predchádzajúcich analogických piatich konferencií (1977, 1979, 1982, 1985, 1987).

Rokovanie konferencie sa orientovalo na zhodnotenie vývoja a stavu akosti našich poľnohospodárskych a potravinárskych výrobkov, na zámery našich riadiacich orgánov v oblasti ďalšieho rozvoja výroby, vrátane sledovania hodnotenia a zvyšovania akosti výrobkov, a na iniciatívu a výsledky našich popredných poľnohospodárskych a potravinárskych podnikov a závodov vo zvyšovaní akosti produkcie. Konferenciu otvoril a účastníkov privítal doc. dr. F. Strmiska, CSc. Potom odznel úvodný referát námestníka ministra poľnohospodárstva a výživy SSR Ing. J. Š a b í k a. V referáte zdôraznil úlohy potravinárskeho priemyslu, pred ktorými stojí rezort PVŽ pri zabezpečovaní správnej výživy obyvateľstva. Poukázal na dôležitosť zabezpečovania trhu stále sa rozširujúcim sortimentom výrobkov, veľkú pozornosť venoval ich kvalite, vrátane obsahu cudzorodých látok.

Ďalšie referáty možno rozdeliť do dvoch skupín. Prvú skupinu tvorili referáty orientované na teoretické a všeobecné poznatky, riadenie akosti, uplatnenie výpočtovej techniky a problémy normalizácie. Druhú skupinu tvorili referáty, ktoré poukázali na aktuálne problémy akosti z hľadiska výroby a kontroly potravinárskych surovín a výrobkov.

Ing. J. D r á b i k, CSc. (Slovenská obchodná inšpekcia, Bratislava) oriento-

val svoj referát na kvalitu potravín z pohľadu obchodu a spotrebiteľa. Poukázal na dôležitú úlohu SOI, ktorá sleduje ochranu spotrebiteľa pred dodávkami výrobkov nevyhovujúcej akosti do obchodnej siete a uspokojovanie požiadaviek spotrebiteľa na akosť predávaných výrobkov a poskytovaných služieb. V referáte Pohľad vedy o výžive na kvalitu našich potravín MUDr. R. Šimončíč, CSc. (Výskumný ústav výživy ľudu, Bratislava) poukázal na rôzne faktory ovplyvňujúce kvalitu našich potravín a zdôraznil špecifické nároky na ich kvalitu. Niektoré referáty sa zaoberali podstatou pojmov akosť a kvalita. Doc. dr. F. Strmiska, CSc. (VÚP, Bratislava) sa zaoberal aj históriou vzniku tohto pojmu. Ing. J. Mazag (Krajská hygienická stanica, Bratislava) hodnotil potravinárske výrobky z hľadiska ich zdravotnej nezávadnosti a rekapituloval faktory, ktoré treba brať do úvahy pri ich spracúvaní. Časť referátov sa orientovala na problémy, riadenia kvality potravinárskych výrobkov, medzi nimi referát Ing. J. Mesíka, CSc. (Ministerstvo poľnohospodárstva a výživy SSR). Zhodnotil súčasný stav nášho potravinárskeho priemyslu a podčiarkol, že akosť sa musí stať súčasťou každodennej práce všetkých pracovníkov, ktorí sa na jej tvorbe zúčastňujú. MVDr. J. Juříček (Česká zemědělská a potravinářská inspekce) hovoril o problémoch, ktoré sa vyskytujú vo všetkých oblastiach potravinárskeho priemyslu. Konštatoval stagnáciu akosti potravinárskych surovín, ktorá vyplýva zo stavu technickej základne poľnohospodárstva, ale aj z nedodržiavania technológií, prípadne pestovateľských či chovateľských postupov. Zmienil sa aj o cudzorodých látkach a o použití najmodernejšej diagnostickej techniky v tejto oblasti. Podobným problémom sa vo svojom referáte zaoberal MVDr. J. Duhan (Štátna veterinárska správa SSR, Bratislava) a konštatoval, že jednou z jeoddeliteľných súčastí činností orgánov veterinárnej správy SR je výkon veterinárneho hygienického dozoru nad hygienickou akosťou, zdravotnou nezávadnosťou a biologickou hodnotou produktov živočíšneho pôvodu. Prof. Ing. A. Příbela, DrSc. (Chemickotechnologická fakulta SVŠT) oboznámil s novými progresívnymi fyzikálochemickými, biologickými a senzorickými metódami, na základe ktorých sa dosahujú významné úspechy v analýze potravín. Ich uplatnenie zvyšuje produktivitu práce na úseku kontroly i možnosti spätého využitia informácií na zabezpečovanie vyššej kvality výrobkov.

Riaditeľ VÚP Ing. M. Kováč, CSc., sa vo svojom referáte zaoberal zámermi a úlohami výskumu v oblasti zvyšovania akosti potravinárskych surovín a výrobkov. Medziiným spomenul aj otázky cudzorodých látok vo vzťahu k technologickým a ekologickým problémom, aplikácie aditívnych látok v orientácii na zlepšovanie hygienickej a výživovej kvality potravín. Uvedol, že v rámci spolupráce s kontrolnými organizáciami sa VÚP opiera o monitorizáciu cudzorodých látok, ktorú na jednej strane riadi, na druhej strane hodnotí formou dohľadu, čo slúži ako bohatý zdroj nových ideí pre ďalší výskum.

Referáty Ing. J. Haščíka (Ministerstvo poľnohospodárstva a výživy SSR) a Ing. J. Beláka, CSc. (ČSITNA, Bratislava) sa zaoberali aktuálnym problémom normalizácie a automatizácie v systéme riadenia. Obdobnou problematikou sa zaoberal aj Ing. B. Bieber (Drůbežářské závody, Velké Pavlovice), ktorý referoval o projekte automatizovaného sledovania a hodnotenia akosti hydinných výrobkov.

Problematikou vzájomného vzťahu kvality výrobkov a ekonomiky poľnohospodárstva sa zaoberal Ing. A. J. Oberhauser, CSc. (Výskumný ústav ekonomiky poľnohospodárstva a potravinárstva, Bratislava). Zdôraznil, že medzi kvalitou a rentabilitou väčšiny poľnohospodárskych výrobkov je priama a pozitívna závislosť. Obdobnou problematikou sa zaoberal aj Ing. J. Golda, CSc. (Výskumný ústav pro chov skotu Rapotín), pričom poukázal aj na význam šľachtenia hovädzieho dobytku. Významu a výsledkom cieľavedomého šľachtenia obilia sa venoval aj Ing. J. Zlehnovec (Poľnohospodárske zásoby a nákup, š. p. Bratislava). Informoval o komplexnej starostlivosti, o hospodárení s obilným fondom a najmä o starostlivosti, ktorá sa venuje zabezpečeniu akosti hlavných druhov obilia pre ľudskú výživu. Viac referátov sa zameriavalo na akosť mäsových výrobkov a na činitele, ktoré ju ovplyvňujú. Referáty Ing. J. Stříteskeho, J. Miškoviča a MVDr. P. Schuchmanna poukázali aj na možnosti zvyšovania akosti v inovačnom programe. Problematikou kvality nakupovaného mlieka sa zaoberal referát Ing. V. Boroša, CSc. a Ing. E. Števonkovej (Výskumný ústav mliekárenský, Žilina). Autori poukázali na činitele, ktoré v rozhodujúcej miere ovplyvňujú akosť mlieka. So znalosťou veci analyzovali vývoj systémov hodnotenia akosti nakupovaného mlieka. K problémom spracovania obilia a akosti mlynsko-pekárenských výrobkov referoval J. Stouřil. Zdôraznil faktory, ktoré ovplyvňujú akosť výrobkov, ako aj na obohacovanie chleba a pečiva z hľadiska racionálnej výživy. Ing. V. Drahoš (Vinárske závody, š. p., Bratislava) sa vo svojom príspevku venoval kvalite našich vín. Autor sa zaoberal systematikou vín, ako aj systematikou znakov ich akosti a informoval o súčasnej akosti našich vín, ktoré majú pomerne vysokú úroveň a podmieňujú aj úspechy našich vín v medzinárodnom meradle. Zaujímavý príspevok Ing. M. Vlčkovej (Vitana, š. p., Bystřice) sa zameriaval na problematiku akosti osobitného a širokého sortimentu polohotových potravinárskych výrobkov, vyrábaných zvláštnou technológiou a vyznačujúcich sa aj mimoriadnymi nárokmi na suroviny. Autorka sa venovala aj problémom kontroly akosti a poukázala na pozitívne dosiahnuté výsledky.

Aktuálnymi otázkami šľachtenia ovocia s cieľom zvyšovania nutričnej hodnoty plodov sa zaoberali doc. Ing. I. Hričovský, CSc. (Katedra záhradníctva VŠP, Nitra) a RNDr. L. Pecho (Výskumný ústav ovocných a okrasných drevín, Bojnice). Autori oboznámili účastníkov s celým radom novovyšľach-

tených odrôd ovocia. Uviedli, že pri overovaní nových odrôd v štátnych skúšobniac ostáva stále prvoradé výnosové hľadisko. Mimoriadna pozornosť sa venuje otázkam tolerancie a rezistencie odrôd proti chorobám, škodcom a ostatným nepriaznivým faktorom a otázke obsahu nutričných látok, čo súvisí so súčasným trendom zvyšovania kvality dopestovanej suroviny, potravín a s racionalizáciou výživy.

6. celoštátna konferencia splnila vytýčené ciele v teoretickej i praktickej oblasti. Zhodnotila aktuálne problémy našich poľnohospodárskych i potravinárskych výrobkov z hľadiska vývoja ich akosti i metód jej zisťovania. Účastníkom poskytla orientáciu z hľadiska ďalších zámerov našich riadiacich orgánov a demonštrovala aj výsledky a iniciatívu našich významných poľnohospodárskych a potravinárskych podnikov pri zvyšovaní akosti výrobkov.

V záverečnom slove garant doc. dr. F. Strmiska, CSc., poďakoval prítomným za účasť. Pripomenul, že akcia bola úspešným pokračovaním predchádzajúcich analogických podujatí a naznačila aj cesty ďalšieho vývoja teórie, metód i modernej informatiky v danej oblasti.

Alena Petriková