

Informácia z III. celoštátnej konferencie Aditívne látky v požívatinách

Vychádzajúc z prínosov predchádzajúcich konferencií o aditívnych látkach v požívatinách, ktoré sa uskutočnili v rokoch 1982 a 1984, zorganizovali Potravinárska sekcia Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, lesnícke a potravinárske vedy pri SAV, Výskumný ústav potravinársky a Chemickotechnologická fakulta SVŠT III. celoštátnu konferenciu Aditívne látky v požívatinách, v dňoch 15.—16. apríla 1986 v Banskej Bystrici. Konferencia nadväzovala na hlavné myšlienky predchádzajúcich rokovaní. Jej cieľom bolo zabezpečiť širšiu informovanosť potravinárskej verejnosti o súčasných poznatkoch v oblasti výroby, aplikácie a výskumu rozličných prídavných látok pre potravinársky priemysel.

Na konferencii sa zúčastnilo 95 zástupcov potravinárskej výroby, výskumu, školstva a kontrolných orgánov z celej republiky, ktorí si so záujmom vypočuli prednesené referáty. V 22 referátoch boli zhrnuté najnovšie poznatky o aditívnych látkach z legislatívneho hľadiska, aktuálne informácie o vyrábaných látkach i o takých, ktorých výroba sa riešila a pripravovala počas 7. päťročnice, ako aj o perspektívnych látkach pre potravinársky priemysel.

Súčasný vedecký názor na hodnotenie a využívanie aditívnych látok v potravinách v nadväznosti na Codex Alimentarius prezentoval riaditeľ Výskumného ústavu potravinárskeho Ing. A. Szokolay, DrSc. Tento súhrnný referát zdôraznil, že treba i naďalej počítať s rastom nárokov na množstvo i na vývoj nových kvalít aditívnych látok, čo vyplýva z pohľadu na vývoj aditívnych látok vo svete a na stav medzinárodnej normalizácie. Súčasný potravinársky priemysel je už bez aditívnych látok nepredstaviteľný. Očakávané tendencie v rozvoji potravinárskych aditívnych látok sa budú dať realizovať iba v tesnej súčinnosti potravinárskeho a chemického priemyslu. Napriek tomu, že sa perspektívne očakáva vzrast prísunu rozmanitých aditívnych látok do potravinového reťazca, naša legislatíva je zárukou toho, že ochrana zdravia konzumentov zostane na prvom mieste záujmu.

Výsledky výskumu v oblasti konzervácie potravín pomocou fytoncídov,

antibiotík a solí prezentoval kolektív autorov pod vedením prof. Ing. L. Šormanu, CSc., z Chemickotechnologickej fakulty SVŠT. Ukázalo sa, že problémy konzervácie potravín treba posudzovať komplexne, pričom najväčší dôraz treba klásť na hygienické hľadisko. Doteraz sú mnohé aditívne látky kompromisným riešením pri konzervácii, čo je pochopiteľné vzhľadom na konkrétne technológie. Konzervačné látky v mnohých prípadoch zabraňujú produkcii toxínov, ktoré sú pre ľudský organizmus niekoľkonásobne nebezpečnejšie ako konzervačné prísady samé. Autori poukázali na to, že problémy konzervácie treba riešiť tak, aby konzervačné prídavné látky neboli poistkou proti nesprávnej technológii.

O výskume nového syntetického sladidla Acesulfám K referoval Ing. M. Kováč, CSc., v nadväznosti na vývoj a testovanie tohto sladidla. V súčasnosti prebieha schvaľovanie Acesulfámu K v rámci FAO/WHO. Ide o perspektívne sladidlo, asi 200-krát sladšie ako sacharóza, ktoré sa uplatní v rozsiahlej škále požívatín.

Ing. J. Uhnák, CSc., sa v prehľadnom referáte zaoberal aditívnymi látkami v tukoch. Zhrňoval legislatívne a technologické pohľady na farbivá, látky na úpravu textúry, arómy a predĺženie skladovateľnosti výrobkov, látky ovplyvňujúce biologickú hodnotu tukov, antioxidačné látky a ich synergetiká, ako aj technologické pomocné prísady. Na tento prehľadný referát nadväzovali poznatky výskumu o použití syntetických fosfolipidov ako inhibítorov oxidácie rastlinných olejov, ktoré predniesol Ing. J. Pánek, CSc., ako kolektívnu prácu autorov z Vysokej školy chemickotechnologickej v Prahe a Výskumného ústavu tukového priemyslu. Z výsledkov vyplynulo, že fosfolipidy pôsobia priaznivo na stabilitu bezerukového repkového oleja Vitol. Syntetické prísady tohto typu sa vyrovnávajú prirodzeným a javia sa ako perspektívne aditívne látky pre jedlé oleje.

Praktické informácie o získavaní prirodzených tokoferolov a ich použití vo výrobkoch tukového priemyslu podal Ing. E. Mareš, CSc., z Výskumného ústavu tukového priemyslu v Ústí nad Labem. Uviedol analytické výsledky testovania stability olejov pri prídavku tokoferolového koncentrátu získaného z dezodoračného kondenzátu, ktorý je odpadom pri dezodorácii rastlinných olejov. Výsledky dokázali, že koncentrát možno využívať na vitamínovú fortifikáciu rastlinných tukov a olejov, čím sa týmto výrobkom vráti časť prirodzených biologicky cenných látok, ktoré sa z oleja počas rafinácie nechtiac odstránili. Súčasne sa výrazne zhodnotí dezodoračný kondenzát, ktorý sa doteraz spracúval ako odpadná surovina na technické účely. Ing. L. Winterová z toho istého pracoviska informovala účastníkov o výrobe a možnostiach použitia potravinárskych emulgátorov v ČSSR. Z jej informácie vyplynulo, že aplikačné možnosti potravinárskych emulgátorov sú značne široké a doteraz sa plne nevyužívajú.

Významným realizačným výstupom z riešenia úlohy v 7. päťročnici je vyvinutý tekutý údiaci preparát s parametrami zodpovedajúcimi porovnateľným zahraničným výrobkom. Vývojom sa zaoberal kolektív pracovníkov Chemickotechnologickej fakulty SVŠT pod vedením doc. Ing. Dubravického, CSc. Výsledky týkajúce sa zloženia, vlastností a uplatnenia tuzemských údiacich preparátov na konferencii predniesli doc. Ing. J. Dubravický, CSc., Ing. V. Smirnov, CSc. a Ing. R. Uherová, CSc. Kolektív autorov vypracoval kompletný návrh technológie výroby týchto nedostatkových aditívnych látok na báze surového drevného dechtu, ktorý je vedľajším produktom pri zuhoľňovaní bukového dreva.

Referát, ktorý predniesol Ing. D. Klíma, CSc., sa zaoberal metódami hodnotenia akosti bielkovinových prísad používaných v mäsovej výrobe, ktoré zvyšujú nutritívnu hodnotu výrobkov, zlepšujú technologické vlastnosti základnej suroviny, zlepšujú senzorické vlastnosti a dôsledkom ich využívania vznikajú úspory základnej suroviny.

V bloku prednášok o potravinárskych hydrokoloidoch si prítomní účastníci vypočuli referát Ing. Kodeta, CSc. a kol. o modifikovaných škroboch v tukových emulziách ako príspevok k riešeniu otázky racionálnej výživy i dostupnosti surovín pre inováciu potravinárskeho sortimentu. Teoretické vysvetlenie podstaty funkčných vlastností špecificky oxidovaných škrobov predniesol Ing. K. Babor, CSc. Interakciu hydrokoloidov s mliečnymi bielkovinami sa zaoberal referát, ktorý predniesla Ing. B. Krkošková, CSc. Referát Ing. J. Dobíáša, CSc., sa zameriaval na využitie hydrokoloidov v konzervárskom priemysle. Ing. T. Vacová, CSc., predniesla výsledky experimentálnych overení podmienok aplikácie tuzemskej vývojovej karboxymetylcelulózy v potravinových systémoch. Ukázalo sa, že výrobky so štandardnou kvalitou textúry možno vyrobiť iba pri využití teoretických a experimentálnych poznatkov výskumu. Správnym spôsobom aplikácie a vhodnými kombináciami možno pripraviť výrobky s ľubovoľnou škálou fyzikálnych vlastností, pričom možno mnohé zahraničné produkty nahradiť tuzemskými.

Zástupcovia potravinárskej výroby referovali o aditívnych látkach využívaných v konkrétnych podmienkach. Ing. L. Balšíková informovala o emulzných koreniacich prípravkoch vyvinutých v k. p. Fruta, Brno. Odkúšané aplikácie do mäsových výrobkov ukázali možnosti ďalšieho zvyšovania kvality a štandardizácie týchto výrobkov, avšak širšiemu používaniu emulzií v mäsovom priemysle zatiaľ bráni nedoriešený spôsob dávkovania preparátov. Ing. B. Sabová vo svojom referáte poukázala na súčasné možnosti aplikácie sladidiel do nízkoenergetických a diabetických nealkoholických nápojov. Ing. N. Vojtová podala kompletnú informáciu o hlavných druhoch aditívnych látok používaných pri výrobe cukrovín.

Aditívne látky využívané vo vinárskom priemysle majú vlastne charakter pomocných technologických prísad, bez ktorých nemožno vyrobiť kvalitné

vína. Z hľadiska konzumentov je však obsah týchto prísad vo vínach posudzovaný negatívne, preto sa výrobcovia snažia o optimálne kompromisné riešenie. O kyanidoch v prírodných vínach referovala Ing. B. Sedláčková, pričom poukázala na to, že správna aplikácia hexakynoželeznatanu draselného pri čírení vín neprináša nijaké zdravotné riziko a takto sa odstráni z vín železo a celé spektrum ťažkých kovov. O praktických aspektoch obmedzovania aditívnych látok vo vinárskom priemysle hovoril Ing. G. Bujdoš, CSc., ktorý rozobral tento problém z technologického, hygienického, legislatívneho i konzumentského hľadiska.

K predneseným referátom odznali niektoré cenné diskusné pripomienky, ktoré hlbšie ozrejmili rozoberané problémy. Účastníci konferencie privítali iniciatívu Pracovnej skupiny pre analýzu aditívnych látok, ktorá pracuje pri Subkomisii pre štandardizáciu analytických metód v potravinárstve. Táto skupina ponúkla účastníkovi pomoc pri rozpracúvaní analytických metód na aditívne látky s cieľom ich štandardizácie. Súčasťou konferencie bola i výstavka odbornej potravinárskej literatúry, spojená s predajom a možnosťou objednávok, ktorú zabezpečili organizátori konferencie v spolupráci s vydavateľstvom Alfa.

Konferencia vyústila do záverov a odporúčaní, v ktorých sa zdôraznila potreba zverejňovať poznatky o aditívnych látkach tak, aby sa tieto čo najskôr dostali do povedomia výrobcov a širokej spotrebiteľskej verejnosti. Niektoré poznatky publikované na konferencii treba spracovať a uplatniť v normalizačnom konaní. Vzhľadom na nedostatok aditívnych látok potravinárskej čistoty a nedostupnosť zahraničných preparátov odporúčali účastníci konferencie vyvinúť iniciatívu na zabezpečenie koncepcie ich výroby medzirezortným rokovaním potravinárskeho a chemického priemyslu. Upozornili aj na potrebu vytvoriť testovacie toxikologicko-analytické stredisko pre aditívne látky, v záujme urýchlenia vedecko-technického rozvoja.

Keďže záujem o potravinárske aditívne látky neustále vzrastá, a to vo výrobnnej, výskumnej i kontrolnej sfére, účastníci konferencie poukázali na potrebu pokračovať v tradícii usporadúvania konferencií o aditívnych látkach v požívatinách. III. celoštátna konferencia Aditívne látky v požívatinách bola hodnotená z hľadiska vedecko-aplikačnej náplne prednášok a diskusií ako významný prínos k plneniu záverov XVII. zjazdu KSČ.

Terézia Vacová — Jozef Dubravický