

Zhodnotenie VII. sympózia o aromatických látkach v požívatinách

(Banská Bystrica, 19.—20. február 1985)

Potravinárska sekcia Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, potravinárske, lesnícke a veterinárne vedy pri SAV spolu s Chemickotechnologickou fakultou SVŠT, KV ČSVTS potravinárskeho priemyslu v Banskej Bystrici a Odbornou skupinou pre potravinársku a agrikultúrnu chémiu Slovenskej chemickej spoločnosti pri SAV zorganizovali v dňoch 19. a 20. februára 1985 v banskobystrickom hoteli LUX celoštátne VII. sympóziu o aromatických látkach v požívatinách.

Po dvojročnej prestávke (sympóziu sa koná v pravidelných dvojročných intervaloch) sa na tomto podujatí znova stretli zainteresovaní odborníci z celej republiky, aby si vymenili skúsenosti a poznatky z problematiky aromatických látok v požívatinách, a to vo všetkých súvislostiach. Popri už stálych účastníkoch sa na tohtoročnom sympóziu zúčastnili mnohí noví, najmä mladší pracovníci, a to z podnikov potravinárskeho priemyslu a poľnohospodárstva, výskumných ústavov, kontrolných zložiek, hygienických a veterinárnych pracovísk, zo škôl a ďalších pracovísk.

120 účastníkov sympózia (záujem bol ešte väčší) sa prostredníctvom 23 prednášok a diskusie v rámci programu i mimo neho oboznámilo s najnovšími poznatkami získanými pri riešení problému aromatických látok v požívatinách u nás i vo svete.

Veľkú pozornosť vzbudili práce zaoberajúce sa analytickými problémami stanovenia prechavých látok, senzorickým vyhodnocovaním arómy, ale aj tie, ktoré charakterizovali typickú alebo defektnú chuťnosť, najmä arómu niektorých požívatín.

V prednáškach sa rozoberali jednotlivé problémy arómy týkajúce sa húb, alkoholických i nealkoholických nápojov, mlieka a mliečnych výrobkov, mäsových výrobkov, výrobkov cukrárenského a pekárenského priemyslu, ale aj čaju, ihličia a pod.

O sympóziu prejavili záujem aj niektoré podniky potravinárskeho priemyslu, aby formou výstavok propagovali svoje najmä inovované výrobky

(mliečne výrobky, džúsy, chlieb a pečivo). Slovenská kniha usporiadala predajnú výstavku kníh s potravinárskou tematikou. Do programu sympózia vhodne zapadla aj výstavka najnovšej prístrojovej techniky na analýzu prchavých látok v požívatinách vysokoúčinnou kapilárnou plynovou chromatografiou.

Sympózium vytvorilo aj dostatok priestoru pre neformálne výmeny odborných skúseností účastníkov i mimo programu.

Priebeh rokovania, jeho vysoká odbornosť, bohatá diskusia, ako aj nevšedný záujem našich i zahraničných odborníkov o toto sympózium potvrdili, že tento druh odborného podujatia je opodstatnený a výhodný pre našich odborníkov, ktorí môžu získané poznatky bezprostredne prenášať na svoje pracoviská a urýchlene ich uplatňovať v praxi.

Pri hodnotení sympózia, ktoré vyznelo všeobecne priaznivo, vyslovilo sa odporúčanie, aby sa nasledujúce sympózium konalo už so zahraničnou účasťou, pretože sú na to vytvorené všetky odborné i organizačné predpoklady.

Prednášky, ktoré odzneli na sympóziu, nie sú bližšie charakterizované, lebo ich plné znenie bude publikované v zborníku, ktorý pripravujú usporiadatelia sympózia.

V. Palo