

ANDRZEJ SKOCZEK

Puławy

XXIII Europejski Kongres Mięsoznawców

W dniach 4—9 września 1977 r. obradował w Moskwie XXIII Europejski Kongres Mięsoznawców. W Kongresie wzięło udział ponad 600 uczestników z kilkudziesięciu krajów, w tym 16 pracowników naukowych i resortowych z Polski.

Problematyka Kongresu obejmowała szeroki wachlarz zagadnień, i została podzielona na następujące sesje problemowe:

1. Metody kompleksowego uzyskiwania wysokogatunkowego tłuszczu.
2. Transport. Przedubojowe przygotowanie zwierząt. Stresy i ich wpływ na jakość mięsa.
3. Technika i technologia uboju. Higiena i badanie sanitarno-weterynaryjne.
4. Chłodzenie, zamrażanie i rozmrażanie mięsa.
5. Biologiczna i odżywcza jakość mięsa.
6. Fizykochemiczne badanie smaku, aromatu i innych wskaźników mięsa.
7. Suszenie, sublimacja i sterylizacja produktów mięsnych.
8. Wpływ ciepła na produkty mięsne.
9. Wykorzystanie hodowli starterowych w produkcji kiełbas surowych.
10. Optymalizacja procesów technologicznych i kierowanie jakością produktów mięsnych.
11. Wykorzystanie niejadalnego tłuszczu dla celów technicznych i paszowych.
12. Wpływ opakowań na jakość produktów mięsnych.
13. Mikrobiologia mięsa i produktów mięsnych.
14. Problemy doskonalenia i technologii uzyskiwania produktów mięsnych.
15. Wykorzystanie białek roślinnych i mleka w produkcji produktów mięsnych.
16. Dodatki, przyprawy i inne substancje w mięsie i produktach mięsnych. Ustawodawstwo.

Program poszczególnych sesji obejmował: referaty wprowadzające, omawiające doniesienia oraz dyskusję.

Ogółem na Kongres nadesłano 174 doniesień z 19 krajów, w tym dwa doniesienia z Polski.

Ważnym problemem w technologii konserwowania produktów mięsnych pozostaje szybkie i dokładne określenie aktywności wodnej (a_w), decydującej m. in. o trwałości produktu. Prostą i łatwą do wykorzystania w praktyce metodą określania a_w w produktach mięsnych przedstawił Dievizov S. w doniesieniu pt. „Znaczenie a_w dla niektórych surowych kiełbas produkowanych w Bułgarii”¹⁾. Ciekawe dla lekarzy weterynarii było doniesienie Lötzicha R. i Leistnera L. (RFN) pt. „Przeżywalność *Trichinella spiralis* w surowych kiełbasach i szynkach w zależności od aktywności wodnej a_w ”. W doniesieniu określono graniczną wartość a_w , przy której dochodzi do obumarcia włośni. Tę wartość autorzy proponują wykorzystać jako wskaźnik prawdopodobieństwa inwazji włośnicy w produktach mięsnych.

W grupie doniesień omawiających przemiany mikrobiologiczne zachodzące w produktach mięsnych poddanych działaniu substancji konserwujących np. soli, azotynów, antyoksydantów, na szczególną uwagę zasługiwały prace: Lee S. Ch. i wsp. pt. „Inhibicja *Clostridium botulinum* pod wpływem azotynów w produktach mięsnych” oraz Kotuli A. W. i wsp. pt. „Inhibicja wzrostu bakterii pod wpływem roztworu chloru”. W pierwszym na podstawie przeprowadzonych doświadczeń autorzy wykazali, że inhibitor Perigo (wykryty przez Perigo i wsp. w 1967 r. w po-

zwykach bakteryjnych) nie jest identyczny z inhibitorem w solonych produktach mięsnych. W drugim, oceniono metodą krążkową inhibicyjny wpływ różnopościowego chloru na wzrost czystych i mieszaných hodowli bakteryjnych.

W grupie doniesień dotyczących zagadnień sanitarno-higienicznych zasługiwały na uwagę m. in. prace autorów radzieckich: Nazepljaev S. V. pt. „Wpływ procesów dojrzewania, ochładzania, zamrażania i rozmrażania na przeżywalność leptospir w mięsie”, oraz Dlee V. G. i wsp. pt. „Automatyczny system zbierania i przetwarzania informacji sanitarno-weterynaryjnych w zakładach przemysłu mięsnego”. W pierwszej stwierdzono, że w procesie dojrzewania mięsa nie dochodzi do pełnego obumarcia leptospir. Chłodzenie powoduje zachowanie żywotności leptospir do 12—14 dni, a mrożenie do 10 dni. W drugiej, na podstawie doświadczeń zebranych w Moskiewskim Kombinacie Mięsnym omówiono system elektronicznego zbierania i przetwarzania informacji sanitarno-weterynaryjnych w celu ekonomicznego wykorzystania surowca mięsnego.

Dzień przerwy w obradach przeznaczono na zwiedzanie wybranych placówek naukowych i naukowo-badawczych oraz zakładów przemysłu mięsnego i mleczarskiego. Uczestnicy Kongresu zwiedzili m. in. niektóre pracownie Instytutu Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego, gdzie na 9-ciu wydziałach i w 50-ciu katedrach zdobywają wykształcenie akademickie przyszli specjaliści technolodzy. W Instytucie tym, na wydziale sanitarno-weterynaryjnym zdobywają również kwalifikacje przyszli lekarze weterynarii specjalizujący się w zakresie higieny sanitarno-weterynaryjnej.

Szeroka tematyka Kongresu umożliwiła aktywne uczestnictwo specjalistom z krajów europejskich i poza europejskich z różnych branż przemysłu mięsnego, m. in. wielu lekarzom weterynarii.

Wysoki poziom organizacyjny, gościnność gospodarczy, stwarzały atmosferę sprzyjającą nie tylko do wymiany myśli naukowej, lecz jak podkreślił w wystąpieniu końcowym prof. V. M. Gorbатов, do nawiązywania koleżeńskich kontaktów i szerszych przyjaźni między pracownikami nauki z różnych stron świata.

Zważywszy, że Kongresy Mięsoznawców odbywają się corocznie (1978 r. — Kulmbach RFN) i obejmują tematykę interesującą lekarzy weterynarii, istnieje potrzeba szerszego w nich udziału polskich specjalistów z zakresu higieny weterynaryjnej.

Adres autora: Andrzej Skoczek, ul. Czartoryskich 13/14, 24-100 Puławy.

BROCKMAN R. P.: Poziom miedzi w wątrobie bydła rzeźnego z Saskatchewan. (Concentration of copper in livers of Saskatchewan cattle at slaughter). Can. vet. J. 18, 168—170, 1977 (6).

Poziom miedzi w wątrobie 125 losowo wybranych krów poddanych ubojowi w rzeźni w Saskatchewan oznaczono na spektrofotometrze absorpcji atomowej. 4—5 g próbki trawiono przed oznaczeniem w mieszaninie o składzie kwas azotowy-kwas fosforowy-kwas podchlorowy. Ponadto w 40 próbkach oznaczono stężenie molibdenu. W około 67% próbek stężenie miedzi nie przekraczało 10 $\mu\text{g/g}$. Jedynie w 5% próbek przewyższało 30 $\mu\text{g/g}$. Poziom molibdenu w 39 próbkach wynosił poniżej 2,5 $\mu\text{g/g}$, w jednej powyżej 3,7 $\mu\text{g/g}$. Uzyskane wyniki wskazują na niedobór miedzi w organizmie krów będący następstwem niedoboru tego pierwiastka w glebie.

G.

1) Materiały z XXIII Kongresu znajdują się w bibliotece Ośrodka Naukowo-Badawczego Służby Weterynaryjnej.