

On the Work of Home Economists at the Meat Research Laboratory

Mag. Eini Laakkonen

The tasks of a division of home economics of a meat research laboratory vary in a certain extent depending on whether it belongs to a laboratory in connection with an industrial plant or to a "neutral" research laboratory. In the first case, of course, the work is more connected with the advertising while in the latter one it is more scientific.

Usually a division of home economics is cooperating closely with the other departments of the meat research laboratory.

The type of work performed by a division of home economics may be outlined as follows:

- organoleptic studies e.g. in tenderizing of meats, in studying the keeping quality of different products, in developing new products
- to develop new recipes which are distributed to the consumers through pamphlets and booklets in connection with cooking schools, sales campaigns, and so forth
- to experiment in household products of the industry in question
- to participate into the outlining of new covers and labels
- to participate into advertising by furnishing with recipes, accurate knowledge of good nutrition etc.
- food photography for advertisements and publications
- correspondence with the consumers
- to outline exhibitions
- to arrange cooking schools.

A special task of the division of home economics is to follow the newest developments of the nutrition research and to supply the general public with all the information concerning the nutritive value of meats. This is to be done in publications of meat handling and meat cookery. It seems that in many countries the

general public is better informed of the nutritive value of vegetables and fruits than of meat. This because the vegetarians have been keeping up a strong propaganda against meat.

Diskussion

Das Wort wurde von den Herren Grau, Dahl, Baretta, Wyttenbach und Jul ergriffen. Es wurde der Einfluss verschiedener Faktoren auf die Zartheit des Fleisches besprochen und die angewandten Messungsmethoden des Zartheitsgrades erörtert. "Taste panel" gibt unbestimmte Resultate. Die objektive Messung geschieht mit Apparaten, die entweder die Elastizität messen oder die Scherkraft bestimmen. Die Genauigkeit dieser Apparaten ist jedoch nicht genügend. Papain Präparate sind in vielen Laboratorien untersucht worden. Zartmachen mit Papain ist ein Schnellprozess und verliert in Qualität der natürlichen Reifung im Kühlraum.

Erfahrungen über die Verwertung von Schlachthofabfällen nach der Nassextraktionsmethode der HEB

Dipl.-Ing. E. Niemistö

Im Dezember 1953 konnte in Kuopio die erste nach der Nassextraktionsmethode arbeitende Verarbeitungsanlage für Schlachthofabfälle in Finnland in Betrieb genommen werden. Bisher war auch keine nach irgendeinem anderen Prinzip arbeitende Destruktionsanstalt in unserem Lande vorhanden. Die Anlage wurde von den Harburger Eisen- und Bronzwerken A.G. in Hamburg-Harburg geliefert und ist vollkommen gleicher Art wie die Anlagen, die in Deutschland während der fünf letzten Jahre in allgemeinen Gebrauch gekommen sind.

Das Kennenlernen der erwähnten Nassextraktionsmethode in Deutschland im Jahre 1952 führte zur Anschaffung einer solchen Anlage. Gleich von Beginn machte besonders die Reinlichkeit und Geruchlosigkeit der Anlage einen guten Eindruck auf uns.