VIII

ЕВРОПЕЙСКИЙ КОНГРЕСС НИИ МЯСНОЙ ПРОМ-СТИ

EUROPEAN CONGRESS OF MRI

EUROPÄISCHER KONGREß DER FFI

CONGRES EUROPEEN DES IRV

ПРОГРАММА

20–27 АВГУСТА 1962 ГОДА

МОСКВА

2

П Р О Г Р А М М А

проведения УШ Европейского Конгресса
работников научно-исследовательских институтов
мясной промышленности

Воскресенье 19 августа

20.00 Неофициальная встреча участников Конгресса.

Понедельник 20 августа

9.00 Регистрация участников Конгресса в зале заседаний

10.00 Открытие Конгресса

Доклад директора Всесоюзного научно-исследовательского института мясной промышленности В.Горбатова: "Проблемы научного обоснования некоторых технологических процессов производства мяса и мясопродуктов".

Перерыв 15 минут

10.45 1 ЗАСЕДАНИЕ. Председатель профессор, доктор О.Даль - Швеция.
Тема дискуссии: БИОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ И ПРОДУКТИВНОСТЬ СКОТА.

1. Академик Н.Беленький - СССР "Проблема биологической оценки технологических приемов мясной промышленности".

2. Доктор Л.Ван-ден-Берг, доктор А.Хан и доктор К.Ленц - Канада: "Зависимость между качеством и биохимическими изменениями, происходящими в мясе птицы во время хранения при температуре выше точки замерзания".

3. Академик Н.Ростовцев - СССР: "Теоретические и практические основы повышения мясной продуктивности крупного рогатого скота".

4. Доктор И.Нешев и доктор С.Игнатовский - Болгария: "Использование мяса ягнят в Болгарии".

5. Доктор Д.Гатерум и доктор Р.Лори - Англия: "Предварительные данные о различиях в составе мышц" лонгиссимус дорси" у свиней двух пород одного и нескольких опоросов".

6. Доктор Э.Отто - ГДР: "Форма и состав свиных окороков".

12.30 Перерыв на обед на 1 час 30 минут

14.00 П ЗАСЕДАНИЕ. Председатель академик Н.Ростовцев - СССР.
Тема дискуссии: ИЗУЧЕНИЕ СОСТАВА МЯСА.

7. Доктор Э.Отто - ГДР: "Измерение окраски свежего мяса и возможности ее оценки".

8. Профессор, доктор В.Пезацкий, Б.Цыбулкова, Б.Бьенсковский и Ц.Бухта - Польша: "Качество продуктов убоя в зависимости от физиологического развития хряков после кастрации".

9. Профессор, доктор М.Яницкий и инженер С.Колачек - Польша: "Миоглобин и гидратация свинины".

10. Доцент, доктор О.Даль - Швеция: "Может ли содержание креатина служить показателем качества мясных продуктов".

11. Доктор Л.Шён - ФРГ: "Возможности объективной оценки туш крупного рогатого скота".

15.30 Перерыв 15 минут

15.45 Ш ЗАСЕДАНИЕ. Председатель доктор Р.Лори - Англия.
Тема дискуссии: ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА МЯСА.

12. Кандидат с/х наук В.Максаков - СССР "Объективное определение качества мяса по его "мраморности".

13. Магистр К.Крживицкий - Польша и доктор И.Висмер-Педерсен - Дания: "Некоторые свойства белков саркоплазмы нормальной и водянистой свиной мышечной ткани".

14. Доктор И.Бендал, магистр О.Халлунд и доктор И.Висмер-Педерсен - Дания: "Исследования посмертных изменений и величины pH в мышцах свиней породы "датский ландрас", в связи с водянистой структурой свинины".

16.30 Окончание работы

16.30 ПОЕЗДКА на Выставку достижений Народного Хозяйства, осмотр павильонов и ознакомление с павильоном мясной промышленности.

Вторник 21 августа

9.00 1У ЗАСЕДАНИЕ. Председатель доктор М.Юл-Дания.
Тема дискуссии: ПРЕДУБОЙНОЕ ОГЛУШЕНИЕ СКОТА.

15. Академик Н.Беленький - СССР: "Демотация убойного скота".

16. Профессор, доктор И.Савич и кандидат наук Р.Тадич - Югославия: "Исследование поведения

свиней во время и после оглушения углекислотой".

17. Кандидат наук Р.Тадич и М.Чирич - Югославия: "Исследование влияния оглушения свиней углекислотой на обескровливание и физико-химические изменения в мясе".

18. Кандидат биол.наук С.Шестаков - СССР: "Интенсивность автолитических процессов в мышцах, обескровленных и не обескровленных".

ДЕМОНСТРАЦИЯ КИНОФИЛЬМА

10.30 Перерыв 30 минут.

У ЗАСЕДАНИЕ. Председатель доктор Г.Телое - ГДР
Тема дискуссии: ВЛИЯНИЕ ОБЛУЧЕНИЯ НА КАЧЕСТВО МЯСА.

19. Кандидат хим.наук В.Пальмин - СССР: "Изменение свойств азотистых соединений при γ-облучении говяжьего мяса".

20. Кандидат техн.наук М.Фрумкин, кандидат техн.наук З.Сюнякова, И.Карпова и Г.Бушканец-СССР: "Исследование возможности торможения окислительных процессов в жировой ткани птицы, облученной γ-лучами".

21. М.Силаев - СССР: "Изучение возможности использования предубойного облучения животных для борьбы с протеолитической порчей мяса, консервированного γ-облучением".

22. Кандидат техн.наук М.Фрумкин, Г.Павлова и Д.Дозорец - СССР: "Изменение протеолитической активности облученного мяса при хранении и при тепловой обработке".

12.30 Перерыв на обед на 1 час 30 минут.

14.00 У1 ЗАСЕДАНИЕ. Председатель профессор, доктор Я.Ван-Гилс - Нидерланды.

Тема дискуссии: ВЛИЯНИЕ ПРОТЕОЛИТИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТОВ НА КАЧЕСТВО МЯСА.

23. Доктор И.Моро, доктор В.Муннс, доктор Х.Барнетт и доктор Л.Рубин - Канада: "Увеличение нежности говядины путем введения папаина в организм животного до убоя".

24. Кандидат хим.наук В.Соловьев - СССР: "К вопросу о химизме процессов, обусловливающих улучшение консистенции мяса при его созревании и обработке протеолитическими ферментами".

25. Доктор Х.Барнетт, доктор Р.Уитти и доктор Л.Рубин - Канада: "Приготовление мясной пасты с помощью ферментов".

26. Профессор, доктор В.Пезацкий, доктор Д.Шостак, И.Хмелевский и А.Васик - Польша: "Влияние предварительного замораживания мяса на качество ферментированной колбасы".

15.30 Перерыв 15 минут.

15.45 УП ЗАСЕДАНИЕ. Председатель профессор, доктор Ф.Ниниваара - Финляндия.
Тема дискуссии: МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ.

27. Кандидат биол.наук В.Красикова, В.Марушкина и Н.Луданова - СССР: "Действие антибактериальных веществ на микрофлору говяжьего мяса".

28. Инженер П.Мёрман - Нидерланды: "Сравнительные исследования метода подсчета бактерий в мясном фарше".

29. Доктор С.Каран-Дьюрдич, доктор Ж.Тадич, канд.наук Р.Тадич - Югославия: "Исследование

влияния низких температур на избранные микроорганизмы в разных средах".

30. Кандидат хим.наук А.Искандарян - СССР: "Исследования в области механизма образования зеленых пигментов соленых мясопродуктов".

31. Профессор, доктор Ф.Лоринц и К.Инце - Венгрия: "Данные о дифференциации микрофлоры консервированных окороков".

17.15 Окончание работы

18.00 ПРОГУЛКА по Москве, знакомство с городом, посещение Третьяковской галлереи.

Среда 22 августа

ДЕНЬ ЭКСКУРСИЙ.

10.00 Экскурсия в совхоз "БЕЛАЯ ДАЧА".

Экскурсия на Московский мясокомбинат.

17.00 ПРОГУЛКА на теплоходе по каналу им.Москвы.

Четверг 23 августа

9.00 УШ ЗАСЕДАНИЕ. Председатель профессор,доктор Ф.Лоринц - Венгрия.
Тема дискуссии: МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ.

32. Доктор Я.Такач и доктор Д.Мехеш - Венгрия: "Гигиенический и микробиологический метод оценки качества колбасных изделий".

33. Кандидат биол.наук Ю.Рубинштейн, кандидат биол.наук Н.Орлова, Ю.Кукель, М.Акинчева и К.Кербер - СССР: "Гигиеническая оценка мяса, обработанного антибиотиками для удлинения сроков его хранения".

34. Кандидат мед.наук В.Богородицкая и В.Моисеенко - СССР: "Методы определения остаточных количеств хлортетрациклина и нистатина в мышечной ткани мяса".

35. Магистр К.Варнфе - Дания: "Методы уменьшения количества бактерий в мясе, предназначенном для консервирования".

36. Доктор Е.Круди - Англия: "Некоторые наблюдения относительно распространенности сальмонелл в свиных тушах".

10.30 Перерыв 30 минут

11.00 1Х ЗАСЕДАНИЕ. Председатель профессор, доктор Д.Тильгнер - Польша.

Тема дискуссии: ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАС И КОПЧЕНОСТЕЙ.

37. Инженер Г.Эзер и профессор, доктор Ф.Ниниваара - Финляндия: "Аромат сырокопченой колбасы".

38. Кандидат биол.наук Н.Крылова, К.Базарова и В.Кузнецова - СССР: "Взаимодействие коптильных компонентов дыма с составными частями мяса".

39. Кандидат техн.наук И.Лапшин - СССР: "Коптильная жидкость, применяемая для копчения пищевых продуктов".

40. Инженер Г.Хадер и доктор Э.Кухлинг - ГДР: "Непрерывный метод электростатического копчения и термической обработки сосисок инфракрасными лучами".

41. Профессор, доктор В.Симиду и профессор,доктор У.Симиду - Япония: "Проблемы консервирования рыбных сосисок".

12.30 ЭКСКУРСИЯ на Московский мясокомбинат.

Экскурсия в совхоз "БЕЛАЯ ДАЧА".

18.00 ПОСЕЩЕНИЕ ТЕАТРА.

Пятница 24 августа

9.00 X ЗАСЕДАНИЕ. Председатель профессор, доктор И.Савич - Югославия.
Тема дискуссии: ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАС И КОПЧЕНОСТЕЙ.

42. Инженер Я.Млинарик - Венгрия: "Исследования по посолу и производству ветчины".

43. Кандидат хим.наук А.Искандарян - СССР: "Интенсификация процесса образования красного цвета при посоле мяса".

44. Инженер Э.Зукал и М.Челко - Венгрия: "Исследование размеров частиц на поверхности срезов вареных колбасных изделий".

45. Кандидат техн.наук М.Габриэльянц - СССР: "Новая технология производства вареных и полукопченых колбас с применением коптильной жидкости".

46. Профессор, доктор К.Окамура - Япония: "Влияние концентрации добавляемой соли на влагопоглощаемость мяса сырой рыбы и вкусовые качества пастообразных рыбных продуктов".

10.30 Перерыв 30 минут.

11.00 X1 ЗАСЕДАНИЕ. Председатель доктор И.Нешев-Болгария.
Тема дискуссии: ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАС И КОПЧЕНОСТЕЙ.

47. Магистр Ц.Шуцкий, Е.Псути - Польша: "Проблема отбора проб для химического анализа колбасных изделий".

48. Доктор Б.Кроль, доктор Я.Мейстер - Нидер-

ланды: "Некоторые аспекты числа Федера при оценке качества мясопродуктов".

49. Кандидат техн.наук В.Курко и Л.Кельман - СССР: "Фенолы коптильного дыма".

50. Доктор Ж.Шарпантье и инженер Л.Месле - Франция: "Исследования в области изменения цвета "парижских окороков" в процессе их производства".

51. Инженер Л.Месле, С.Бернар, С.Барро и К.Новосельска - Франция: "Добавление фосфатов при посоле окороков".

ДЕМОНСТРАЦИЯ КИНОФИЛЬМА.

12.30 Перерыв на обед на 1 час.30 минут.

14.00 ХП ЗАСЕДАНИЕ. Председатель кандидат наук Б.Долежал - Чехословакия.
Тема дискуссии: ПОРЦИОНИРОВАНИЕ И УПАКОВКА МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ.

52. Кандидат техн.наук Н.Шишкина - СССР: "Влияние метода и вида упаковки на качество, цвет и микрофлору мяса и мясопродуктов".

53. Доктор Г.Рейтер - ФРГ: "Методы порционирования и упаковки свежего и глубокозамороженного мяса".

54. Доктор А.Кидни - Англия: "Технологические проблемы вакуумупаковки вареного окорока в ломтиках".

65. Доцент, доктор Х.Фредхолм - Швеция: "Вакуумупаковка свежего мяса".

ДЕМОНСТРАЦИЯ КИНОФИЛЬМА.

15.30 Посещение ВНИИМПа и МТИММПа.

Посещение тематической выставки на ВДНХ

18.00 ПРОГУЛКА по Москве, осмотр метрополитена, посещение кинотеатра".

Суббота 25 августа

9.00 ХШ ЗАСЕДАНИЕ. Председатель доктор Л.Шён - ФРГ

Тема дискуссии: ПРОБЛЕМЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ И ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ УБОЯ СКОТА.

55. Кандидат техн.наук Э.Каухчешвили, кандидат хим.наук Н.Журавская и кандидат техн. наук Э.Гуйго - СССР: "Технологические основы консервирования мяса методом сублимации".

56. Кандидат с/х наук Е.Гаевой - СССР: "Проблемы консервирования животного сырья".

57. Член-корреспондент А.Н. профессор, доктор Н.Эмануэль - СССР: "Цепная теория действия антиокислителей".

58. Доцент В.Горбатов, профессор Н.Федоров, кандидат техн.наук А.Горбатов и кандидат техн. наук И.Рогов - СССР: "Структурно-механические свойства некоторых продуктов мясной промышленности".

59. Профессор, доктор В.Натусс-Андреев - СССР: "Одна из закономерностей физико-химической технологии переработки крови".

60. Кандидат техн.наук А.Лапшин - СССР: "Создание новых методов и аппаратуры для промышленного производства пищевых жиров и комплексная автоматизация технологических процессов".

10.30 Перерыв 30 минут.

11.00 Х1У ЗАСЕДАНИЕ. Председатель инженер Л.Месле - Франция.

Тема дискуссии: НОВАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ НА МЯСОКОМБИНАТАХ.

61. Инженер Я.Сегнал - Чехословакия: "Линия убоя свиней".

62. Кандидат наук Б.Долежал - Чехословакия: "Новое в технологии мясной промышленности Чехословакии".

63. Доктор Г.Доймев и инженер Ц.Цолов - Болгария: "Оценка и совершенствование подвесных транспортных путей на мясокомбинатах".

64. Профессор Н.Федоров, кандидат техн. наук И.Рогов, кандидат техн.наук А.Горбатов, инженер Э.Афанасов, инженер А.Головкин и инженер В.Фоменко - СССР: "Поточно-механизированная линия изготовления колбасных изделий без оболочки.

66. Профессор А.Пелеев - СССР: "Построение и расчет машин для съемки щетины".

12.30 Перерыв на обед на 1 час 30 минут.

14.00 ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ ЗАСЕДАНИЕ

17.00 ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПРИЕМ

23.40 ОТЪЕЗД участников Конгресса в Ленинград.

Воскресенье 26 августа

10.30 Экскурсия по историческим местам Ленинграда, посещение музеев и выставок.

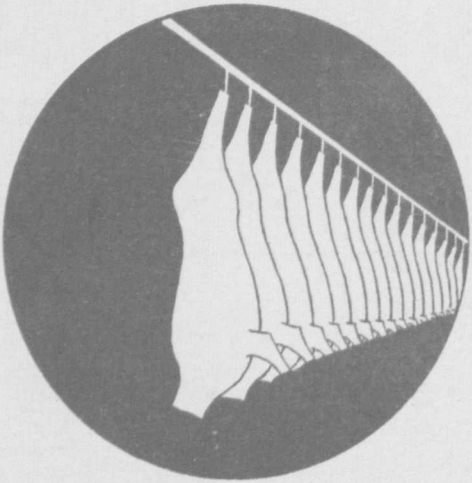
18.00 ПОСЕЩЕНИЕ ТЕАТРА.

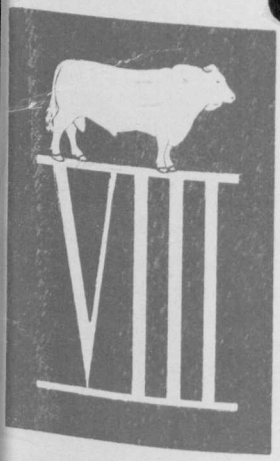
Понедельник 27 августа

8.30 Посещение Ленинградского мясокомбината.

16.00 ПРОГУЛКА на теплоходе в ПЕТРОДВОРЕЦ.

Зак.274 ВНИИМП





NIINIVAHRA

ЕВРОПЕЙСКИЙ КОНГРЕСС НИИ МЯСНОЙ ПРОМ-СТИ

EUROPEAN CONGRESS OF MRI

EUROPÄISCHER KONGREß DER FFI

CONGRES EUROPEEN DES IRV

ПРОГРАММА

20–27 АВГУСТА 1962 ГОДА

МОСКВА

P R O G R A M M

des VIII. Europäischen Kongresses
der Fleischforschungsinstitute

Sonntag, 19. August:

20.00 Nicht offizielles Zusammentreffen.

Montag, 20. August:

9.00 Anmeldung der Kongreßteilnehmer im Konferenzsaal.

10.00 Eröffnung des Kongresses.

Vortrag von W. Gorbatow, Direktor des Allunions-Forschungsinstituts der Fleischwirtschaft (UdSSR):

"Probleme der wissenschaftlichen Begründung von einigen technologischen Vorgängen der Fleisch- sowie Fleischwarenherstellung".

Pause: 15 Min.

10.45 1. Sitzung. Vorsitzender: Prof. Dr. O. Dahl (Schweden).

Diskussionsthema: Die biologische Beurteilung von Fleisch und Fleischwaren sowie die Viehleistungsfähigkeit.

1. Akad. N. G. Belenky (UdSSR). Problem der biologischen Bewertung der technologischen Verfahren der Fleischindustrie.

(2) Dr. Van den Berg, Dr. A. T. Khan, Dr. C. P. Lentz - Kanada: Abhängigkeit zwischen der Qualität und biochemischen Veränderungen, im Geflügelfleisch während der Lagerung bei den über dem Gefrierpunkt liegenden Temperaturen.

(3) Akad. N. Rostowzew - UdSSR: "Theoretische und praktische Grundlagen zur Fleischproduktivitätsteigerung des Rindviehs".

(4.) Dr. I. Neschew und Dr. S. Ignatowskij (Bulgarien): Die Ausnutzung von Lammfleisch in Bulgarien."

(5.) Dr. D. P. Gatherum, R. A. Lawrie: "Vorläufige Angaben über die Intra- sowie Interwurf-Unterschiede in der Zusammensetzung der M. longissimus dorsi bei zwei Schweinerassen."

(6.) Dr. E. Otto (DDR) : "Form und Inhalt von Schweineschinken".

12.30 **Mittagspause**

14.00 **2. Sitzung. Vorsitzender: Akad. N.Rostowzew (UdSSR).**

Diskussionsthema: Studium der Fleischzusammensetzung.

(7.) Dr. E. Otto (DDR):

"Die Messung der Farbe von frischem Fleisch und die Auswertungsmöglichkeiten."

8. Prof. Dr. Pezacki, B. Cybulkowa, B. Bienskowski, C. Buchta (Polen): "Die Qualität der Schlachtwaren in Abhängigkeit von der physiologischen Entwicklung der Eber während der Kastrationsperiode."

9. Prof. Dr. M. A. Janicki, Ing. S. Kolaczyk (Polen): "Myoglobin und Schweinefleischhydratation."

10. Doz. Dr. O. Dahl (Schweden): "Creatingehalt - ein Index der Fleischwarenqualität?"

11. Dr. L. Schön (Westdeutschland): Möglichkeiten der objektiven Bewertung der Schlachtkörper von Rindern."

15.30 Pause:15 Min.

15.45 3. Sitzung. Vorsitzender: Dr. R. A. Lawrie (England).

Diskussionsthema: Bestimmung der Fleischqualität.

12. Kand. d. landwirtschaftl. Wissenschaften W. Maxakow (UdSSR): "Marmorierung als ein objektiver Test bei der Fleischqualitätbeurteilung."

13. Mg. K. Krzywicki (Polen), Dr. J. Wismer-Pedersen (Dänemark): " Einige Sarkoplasmaeigenschaften des normalen und wäßrigen Muskelgewebes beim Schwein."

14. Dr. J. R. Bendall, Mg. O. Ha[illegible]nd, Dr. J. Wismer-Pedersen (Dänemark): "Untersuchungen der postmortalen pH-Veränderungen in den Schweinemuskeln der dänischen Landrasse im Zusammenhang mit Erscheinen des wäßrigen Schweinefleisches."

16.30 Beendigung der Arbeit

16.30 Ausflug zur Ausstellung der Errungenschaften der Volkswirtschaft, Besichtigung des der Pavillons, insbesondere des Pavillons der Fleischwirtschaft.

Dienstag, 21. August

9.00 4. Sitzung. Vorsitzender: Dr. M. Jul (Dänemark).

Diskussionsthema: Betäubung des Schlachtviehs.

15. Akad. M. Belenkij (UdSSR): "Demotation des Schlachtviehs."

16. Prof. Dr. Savić, Kand. Wis. Tadić (Jugoslavien): "Die Untersuchungen über den Schweinezustand während und nach der Betäubung mit Kohlendioxyd."

17. Kand. Wiss. Dr. O. Tadić, M. Ćirić (Jugoslawien): "Die Untersuchungen über den Einfluß von CO_2-Betäubung auf das Entbluten und physikal-chemische Veränderungen im Schweinefleisch."

D.

18. Kand. Biol. S. Schestakow (UdSSR): "Intensität der antolytischen Vorgänge in entbluteten sowie nicht entbluteten Muskeln.

Filmvorführung

10.30 Pause:30 Min.

11.00 5. Sitzung. Vorsitzender: Dr. **G. Theloe (DDR).**

Diskussionsthema: Einfluß der Bestrahlung auf die Fleischqualität.

19. Kand. Chem. W. Palmin (UdSSR): "Die Veränderung der Eigenschaften von Stickstoffverbindungen bei γ-Bestrahlung von Rindfleisch."

20. Kand. Techn. M. Frumkin, Kand. Techn. S. Sünjakowa, I. Karpowa, G. Buschkanez (UdSSR): "Untersuchung der Oxydationshemmung im Fettgewebe des γ-bestrahlten Geflügels."

21. M. Silajew (UdSSR): "Untersuchung der Vorschlachtungsbestrahlung der Tiere zur Vorbeugung des proteolytischen Verderbens des durch y γ-Strahlen konservierten Fleisches."

22. Kand. Techn. M. Frumkin, G. Pawlowa, D. Dosorez (UdSSR): "Änderung der proteolytischen Aktivität des bestrahlten Fleisches bei der Lagerung und Wärmebehandlung."

12.30 Mittagspause : anderthalb Stunden.

14.00 6. Sitzung. Vorsitzender: Prof. Dr. J. Van Gils (Holland).

D.

Diskussionsthema: Beeinflussung der Fleischqualität durch die proteolytischen Fermente.

23. Dr. J. R. Moreau, Dr. W. O. Munns, Dr. H. W. Barnett, Ing. L. Rubin (Kanada): "Die Tenderisation des Rindfleisches durch die Papaininjektion ante mortem."

24. Kand. Chem. W. Solowjew (UdSSR): "Beitrag zum Problem über die chemischen Vorgänge, die zur Besserung der Fleischkonsistenz bei der Reifung und Bearbeitung des Fleisches mit proteolytischen Fermenten beitragen."

25. Dr. H. Barnett, Dr. R. Witty, Dr. L. Rubin (Kanada): "Die Vorbereitung der Fleischemulsion mit Hilfe der fermentativen Digestion."

26. Prof. Dr. W. Pezacki, Dr. D, Szostak, J. Chmielewski, A. Wasik (Polen): "Der Einfluß des Vorgefrierens von Fleisch auf die Qualität der fermentierten Würste."

15.30 Pause: 15 Min.

15.45 7. Sitzung. Vorsitzender: Prof. Dr. F. P. Niinivaara (Finnland).

Diskussionsthema: Die Mikrobiologie von Fleisch und Fleischwaren.

27. Kand. Biol. T. Krassikowa, W. Maruschkina, N. Ludanowa (UdSSR): "Die Wirkung von antibakteriellen Stoffen auf die Mikroflora von Rindfleisch."

D-M-D.

Ing. P. C. Woerman (Holland): "Vergleichende Untersuchungen der Keimgehalt-Berechnung im Brät, die in drei Instituten durchgeführt wurden."

29. Dr. S. Karan-Djurdjic, Dr. Ž. Tadić, Kand. Wis. R. Tadić, (Jugoslawien): "Die Untersuchung der Wirkung der niedrigen Temperaturen auf die erwählten Mikroorganismen in den verschiedenen Substraten."

30. Kand. Chem. A. Iskandarjan (UdSSR): "Die Untersuchung des Bildungsmechanismus von grünen Pigmenten in den gepökelten Fleischwaren."

15

31. Prof. Dr. F. Lörincz, K. Incze (Ungarn): "Angaben zur Differenzierung der Mikroflora von Dosenschinken."

17.15 Beendigung der Arbeit.

3.30 Tretj. Spaziergang.

18.00 Spaziergang durch Moskau, Besichtigung der Stadt, Besuch der Tretjakow-Galerie.

Mittwoch, 22. August

9.00 - 3.00

10.00 Exkursionstag: Besuch des Sowchoses "Belaja Datscha" (Weißes Landhaus).

16.30 Besuch des Moskauer Fleischkombinats.

17.00 Dampferfahrt auf dem Moskwa-Kanal

Donnerstag, 23. August

9.00 8. Sitzung. Vorsitzender: Prof. Dr. F. Lörincz (Ungarn).

Diskussionsthema: Mikrobiologie von Fleisch und Fleischwaren.

D.

32. Dr. J. Tacacs, Dr. G. [illegible]hes (Ungarn): "Hygienische und mikrobiologische Beurteilungsmethode der in Därme gefüllten Würste."

33. Kand. Biol. J. Rubinstein, Kand. Biol. N. Orlowa, J. Kukel, M. Akintschewa, K. Kerber (UdSSR): "Die hygienische Beurteilung des mit Antibiotika (Chlortetracyklin und Nistatin) behandelten Fleisches zur Veränderung dessen Haltbarkeit."

34. Kand. Med. W. Bogorodinkaja, W. Moissejenko (UdSSR): "Die Methoden zur Bestimmung von Rest-Chlortetracyklin und-Nistatin im Muskelgewebe des Fleisches."

35. Mg. K. Warnøe (Dänemark): "Die Methoden zur Herabsetzung des Keimgehalts in dem zu konservierenden Fleisch."

36. Dr. E. Krudy (England): "Einige Beobachtungen über das Salnonellavorkommen in Schweinekörpern."

10.30 Pause:30 Minuten

11.00 9. Sitzung. Vorsitzender: Prof. Dr. D. Tilgner (Polen):

Diskussionsthema: Herstellung von Wurst- und Räucherwaren.

37. Ing. G. Eser; Prof. Dr. F.Niinivaara (Finnland): "Über das Aroma von Rohwurst."

D-F

38. Kand. Biol. N. Krylowa, K. Basarowa, W. Kusnezowa (UdSSR): "Das Wechselwirken von Räucherrauchkomponenten und Fleischbestandteilen."

39. Kand. Techn. J. Lapschin (UdSSR): "Die Räucherflüssigkeit zur Räucherung der Lebensmittel."

40. Ing. H. Hader, Dr. E. Kuchling (DDR): "Das elektrostatische Räuchern und Infrarotgaren von Würstchen im kontinuierlichen Verfahren."

41. Prof. Dr. W. Simidu, Prof. Dr. U.Simidu (Japan): "Das Problem der Fischwürstchenkonservierung."

12.30 Besuch des Moskauer Fleischkombinats.

Besuch des Sowchoses "Belaja Datscha" ("Weißes Landhaus").

18.00 Theaterbesuch.

Freitag, 24. August.

9.00 10. Sitzung. Vorsitzender: Prof. Dr. J. Savić (Jugoslawien):

Diskussionsthema: Herstellung von Wurst- und Räucherwaren.

42. Ing. J. Mlinárik (Ungarn): "Untersuchungen über die Pökelung und Herstellung der Schinken."

43. Kand. Chem. A. Iskandarjan (UdSSR): "Die Intensivierung der Bildung von Rotfärbung des Fleisches während dessen Pökelung."

F.

44. Ing. E. Zukál, M. Csel[illegible]ngarn): "Untersuchungen über die Korngröße an der Schnittfläche der gekochten Wursterzeugnisse."

45. Kand. Techn. M. Gabrielanz - (UdSSR): "Die neue Technologie der Herstellung von Brühwürsten und halbgeräucherten Würsten mit Hilfe von Räucherflüssigkeit."

46. Prof. Dr. K. Okamura (Japan): "Einfluß der Salzkonzentration auf die Wasserbindung des Frischfisches und organoleptische Beschaffenheit der pastetartigen Fischwaren."

10.30 Pause:30 Minuten.

11.00 11. Sitzung. Vorsitzender: Dr. J. Neschew (Bulgarien).

Diskussionsthema: Herstellung von Wurst- und Räucherwaren.

47. Mg. C. Szczucki, E. Psuty (Polen): "Problem der Probeentnahme zur chemischen Kontrolle der Wurstwarenfabrikation."

48. Dr. B. Krol, Dr. J. Meester (Holland): "Einiges über die Federzahl in Fleischwaren."

49. Kand. Techn. W. Kurko, L. Kelman (UdSSR): "Die Räucherrauchphenole."

50. Dr. J. Charpentier, Ing. L. Meslé (Frankreich): "Untersuchungen der Farbveränderungen der "Pariser" Schinken während der Herstellung."

51. Ing. L. Meslé, C. Bernard, Dr. C. Barraud, K. Nowosielecka (Frankreich): "Phosphatzusatz bei der Schinkenpökelung."

Filmvorführung

12.30 Mittagspause

14.00 13. Sitzung. Vorsitzender: Kand. Wis. B. Doležal (ČSSR):

Diskussionsthema: Portionieren und Verpacken von Fleisch und Fleischwaren.

52. Kand. Techn. N. Schischkina (UdSSR): "Einfluß von Verpackungsart und -stoff auf die Qualität, Farbe sowie Mikroflora von Fleisch und Fleischwaren."

53. Dr. H. Reuter (Westdeutschland): "Portionierungs- und Abpackmethoden von frischem und tiefgefrorenem Fleisch."

54. Dr. A. Kidney (England): "Technologische Probleme der Vakuumverpackung von Kochschinken in Scheiben."

65. Doz. Dr. H. Fredholm (Schweden): "Frischfleisch in evakuierten Plastverpackungen."

Filmvorführung

15.30 Besuch des Fleischforschungsinstituts und des Lehrinstituts der Fleisch- und Milchindustrie

Exkursion zur Ausstellung der Errungenschaften der Volkswirtschaft

18.00 Spaziergang durch Moskau, Besichtigung der U-Bahn, Kinobesuch.

Sonnabend, 25. August.

9.00 13. Sitzung. Vorsitzender:

Dr. **L. Schön (Westdeutschland).**

Diskussionsthema: Probleme der Konservierung und Behandlung der Schlachtwaren.

55. Kand. Techn. E. Kautscheschwili, Kand. Chem. N. Shurawskaja, Kand. Techn. E. Guygo (UdSSR): "Technologische Grundlagen der Gefriertrocknung von Fleisch."

56. Kand. Landwirtschaftl. Wiss. E. Gajewoj (UdSSR): "Zum Problem der Schaffellkonservierung."

57. Korresp. Mitglied der Akademie der Wissenschaften Prof. Dr. N. Emanuel (UdSSR): "Kettentheorie der Antioxygenwirkung."

58. Doz. W. Gorbatow, Prof. N. Fedorow, Kand. Techn. A. Gorbatow, Kand. Techn. J. Rogow (UdSSR): "Struktural-mechanische Eigenschaften einiger Fleischwaren."

59. Prof. Dr. W. Natuss-Andrejew (UdSSR): "Einige Gesetzmäßigkeiten der physikal-chemischen Technologie der Blutverarbeitung."

60. Kand. Techn. A. Lapschin (UdSSR): Die Entwicklung von neuen Methoden und neuer Apparatur

zur Betriebsherstellung der Speisefette sowie die Vollautomatisierung der technologischen Vorgänge."

10.30 Pause 30 Miniten

11.00 14. Sitzung. Vorsitzender: Ing. L. Meslé (Frankreich). Diskussionsthema: Neue Technik und Technologie in den Fleischkombinaten.

61. Ing. J. Sehnal (ČSSR): "Schweineschlachtstraße."

62. Kand. Wis. B. Doležal (ČSSR): "Neue Technologie in der tschechoslowakischen Fleischwirtschaft."

63. Dr. G. Doymew, Ing. Z. Zolow (Bulgarien): "Bewertung und Besserung von Hängebahnen in Fleischkombinaten."

64. Prof. N. Fedorow, Kand. Techn. J. Rogow, Kand. Techn. A. Gorbatow, Ing. E. Afanassow, Ing. A. Golowkin, Ing. W. Fomenko (UdSSR): Eine Fließlinie zur Herstellung darmloser Wursterzeugnisse."

65. Prof. A. Pelejew (UdSSR): Entwicklung und Berechnung der Enthaarungsmaschinen."

12.30 Mittagspause 1 Stunde 30 Min.

14.00 Schlußsitzung

17.00 Offizielles Bankett

23.40 Abfahrt nach Leningrad

Sonntag

Sonntag, 26. August

10.30 Autofahrt durch Leningrad, Museen- und Ausstellungsbesuche

18.00 Theaterbesuch

Montag, 27. August

8.30 Besuch im Leningrader Fleischkombinat

16.00 Dampferfahrt nach Petrodrorez (Peterpalast)

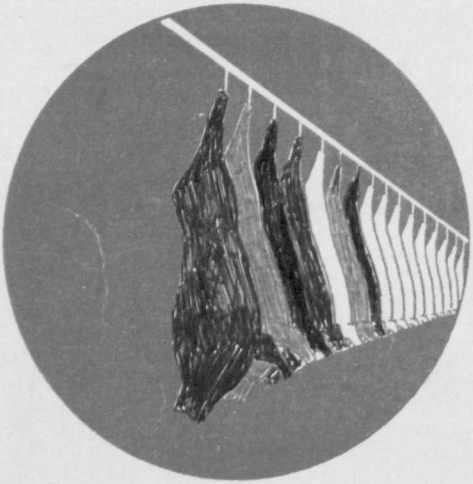
67. ---

BARYLKO - PIKIELNA, N:

"Die Festlegung der Wichtigkeitskoeffizienten zur Punktbewertung von Konservenschinken"

68. TERPLAN, G., SCHLATTERER, B:

"Zur Bedeutung von Monoglyzeriden für die Fleischverarbeitung."



ЕВРОПЕЙСКИЙ КОНГРЕСС НИИ МЯСНОЙ ПРОМ-СТИ

EUROPEAN CONGRESS OF MRI

EUROPÄISCHER KONGREß DER FFI

CONGRES EUROPEEN DES IRV

ПРОГРАММА

20–27 АВГУСТА 1962 ГОДА

МОСКВА

P R O G R A M M

des VIII. Europäischen Kongresses
der Fleischforschungsinstitute

Sonntag, 19. August:

20.00 Nicht offizielles Zusammentreffen.

Montag, 20. August:

9.00 Anmeldung der Kongreßteilnehmer im Konferenzsaal.

10.00 Eröffnung des Kongresses.

Vortrag von W. Gorbatow, Direktor des Allunions-Forschungsinstituts der Fleischwirtschaft (UdSSR):

"Probleme der wissenschaftlichen Begründung von einigen technologischen Vorgängen der Fleisch- sowie Fleischwarenherstellung".

Pause: 15 Min.

10.45 1. Sitzung. Vorsitzender: Prof. Dr. O. Dahl (Schweden).

Diskussionsthema: Die biologische Beurteilung von Fleisch und Fleischwaren sowie die Viehleistungsfähigkeit.

1. Akad. N. G. Belenky (UdSSR). Problem der biologischen Bewertung der technologischen Verfahren der Fleischindustrie.

2. Dr. Van den Berg, Dr. A. W. Khan, Dr. C. P. Lentz - Kanada: Abhängigkeit zwischen der Qualität und biochemischen Veränderungen, im Geflügelfleisch während der Lagerung bei den über dem Gefrierpunkt liegenden Temperaturen.

3. Akad. N. Rostowzew - UdSSR: "Theoretische und praktische Grundlagen zur Fleischproduktivitätsteigerung des Rindviehs".

4. Dr. I. Neschew und Dr. S. Ignatowskij (Bulgarien): Die Ausnutzung von Lammfleisch in Bulgarien."

5. Dr. D. P. Gatherum, R. A. Lawrie: "Vorläufige Angaben über die Intra- sowie Inter-Wurf-Unterschiede in der Zusammensetzung der M. longissimus dorsi bei zwei Schweinerassen."

6. Dr. E. Otto (DDR) : "Form und Inhalt von Schweineschinken".

12.30 **Mittagspause**

14.00 **2. Sitzung. Vorsitzender: Akad. N.Rostowzew (UdSSR).**

Diskussionsthema: Studium der Fleischzusammensetzung.

7. Dr. E. Otto (DDR):

"Die Messung der Farbe von frischem Fleisch und die Auswertungsmöglichkeiten."

2.

8. Prof. Dr. Pezacki, B. Cybulkowa, B. Bienskowski, C. Buchta (Polen): "Die Qualität der Schlachtwaren in Abhängigkeit von der physiologischen Entwicklung der Eber während der Kastrationsperiode."

9. Prof. Dr. M. A. Janicki, Ing. S. Kolaczyk (Polen): "Myoglobin und Schweinefleischhydratation."

10. Doz. Dr. O. Dahl (Schweden): "Creatingehalt - ein Index der Fleischwarenqualität?"

11. Dr. L. Schön (Westdeutschland): Möglichkeiten der objektiven Bewertung der Schlachtkörper von Rindern."

15.30 Pause:15 Min.

15.45 3. Sitzung. Vorsitzender: Dr. R. A. Lawrie (England).

Diskussionsthema: Bestimmung der Fleischqualität.

12. Kand. d. landwirtschaftl. Wissenschaften W. Maxakow (UdSSR): "Marmorierung als ein objektiver Test bei der Fleischqualitätbeurteilung."

13. Mg. K. Krzywicki (Polen), Dr. J. Wismer-Pedersen (Dänemark): " Einige Sarkoplasmaeigenschaften des normalen und wäßrigen Muskelgewebes beim Schwein."

14. Dr. J. R. Bendall, Mg.O. Hallund, Dr. J. Wismer-Pedersen (Dänemark): "Untersuchungen der postmortalen pH-Veränderungen in den Schweinemuskeln der dänischen Landrasse im Zusammenhang mit Erscheinen des wäßrigen Schweinefleisches."

16.30 Beendigung der Arbeit

16.30 Ausflug zur Ausstellung der Errungenschaften der Volkswirtschaft, Besichtigung des der Pavillons, insbesondere des Pavillons der Fleischwirtschaft.

Dienstag, 21. August

9.00 4. Sitzung. Vorsitzender: Dr. M. Jul (Dänemark).

Diskussionsthema: Betäubung des Schlachtviehs.

15. Akad. N. Belenkij (UdSSR): "Demotation des Schlachtviehs."

16. Prof. Dr. Savić, Kand.Wis. Tadić (Jugoslavien): "Die Untersuchungen über den Schweinezustand während und nach der Betäubung mit Kohlendioxyd."

17. Kand.Wiss. Dr. O. Tadić, M. Ćirić (Jugoslawien): "Die Untersuchungen über den Einfluß von CO_2-Betäubung auf das Entbluten und physikal-chemische Veränderungen im Schweinefleisch."

18. Kand. Biol. S. Schestakow (UdSSR): "Intensität der antolytischen Vorgänge in entbluteten sowie nicht entbluteten Muskeln.

Filmvorführung

10.30 Pause: 30 Min.

11.00 5. Sitzung. Vorsitzender: Dr. **G. Theloe (DDR).**

Diskussionsthema: Einfluß der Bestrahlung auf die Fleischqualität.

19. Kand. Chem. W. Palmin (UdSSR): "Die Veränderung der Eigenschaften von Stickstoffverbindungen bei γ-Bestrahlung von Rindfleisch."

20. Kand. Techn. M. Frumkin, Kand. Techn. S. Sünjakowa, I. Karpowa, G. Buschkanez (UdSSR): "Untersuchung der Oxydationshemmung im Fettgewebe des γ-bestrahlten Geflügels."

21. M. Silajew (UdSSR): "Untersuchung der Vorschlachtungsbestrahlung der Tiere zur Vorbeugung des proteolytischen Verderbens des durch yγ-Strahlen konservierten Fleisches."

22. Kand. Techn. M. Frumkin, G. Pawlowa, D. Dosorez (UdSSR): "Änderung der proteolytischen Aktivität des bestrahlten Fleisches bei der Lagerung und Wärmebehandlung."

12.30 Mittagspause : anderthalb Stunden.

14.00 6. Sitzung. Vorsitzender: Prof. Dr. J. Van Gils (Holland).

Diskussionsthema: Beeinflussung der Fleischqualität durch die proteolytischen Fermente.

23. Dr. J. R. Moreau, Dr. W. O. Munns, Dr. H. W. Barnett, Ing. L. Rubin (Kanada): "Die Tenderisation des Rindfleisches durch die Papaininjektion ante mortem."

24. Kand. Chem. W. Solowjew (UdSSR): "Beitrag zum Problem über die chemischen Vorgänge, die zur Besserung der Fleischkonsistenz bei der Reifung und Bearbeitung des Fleisches mit proteolytischen Fermenten beitragen."

25. Dr. H. Barnett, Dr. R. Witty, Dr. L. Rubin (Kanada): "Die Vorbereitung der Fleischemulsion mit Hilfe der fermentativen Digestion."

26. Prof. Dr. W. Pezacki, Dr. D, Szostak, J. Chmielewski, A. Wasik (Polen): "Der Einfluß des Vorgefrierens von Fleisch auf die Qualität der fermentierten Würste."

15.30 Pause: 15 Min.

15.45 7. Sitzung. Vorsitzender: Prof. Dr. F. P. Niinivaara (Finnland).

Diskussionsthema: Die Mikrobiologie von Fleisch und Fleischwaren.

27. Kand. Biol. W. Krassikowa, W. Maruschkina, N. Ludanowa (UdSSR): "Die Wirkung von antibakteriellen Stoffen auf die Mikroflora von Rindfleisch."

28. Ing. P. C. Moerman (Holland): "Vergleichende Untersuchungen der Keimgehalt-Berechnung im Brät, die in drei Instituten durchgeführt wurden."

29. Dr. S. Karan-Djurdjic, Dr. Ž. Tadić, Kand. Wis. R. Tadić, (Jugoslawien): "Die Untersuchung der Wirkung der niedrigen Temperaturen auf die erwählten Mikroorganismen in den verschiedenen Substraten."

30. Kand. Chem. A. Iskandarjan (UdSSR): "Die Untersuchung des Bildungsmechanismus von grünen Pigmenten in den gepökelten Fleischwaren."

31. Prof. Dr. F. Lörincz, K. Incze (Ungarn): "Angaben zur Differenzierung der Mikroflora von Dosenschinken."

17.15 Beendigung der Arbeit.

18.00 Spaziergang durch Moskau, Besichtigung der Stadt, Besuch der Tretjakow-Galerie.

Mittwoch, 22. August

lo.00 Exkursionstag: Besuch des Sowchoses "Belaja Datscha" (Weißes Landhaus).

Besuch des Moskauer Fleischkombinats.

17.00 Dampferfahrt auf dem Moskwa-Kanal

Donnerstag, 23. August

9.00 8. Sitzung. Vorsitzender: Prof. Dr. F. Lörincz (Ungarn).

Diskussionsthema: Mikrobiologie von Fleisch und Fleischwaren.

32. Dr. J. Tacacs, Dr. G. Méhes (Ungarn): "Hygienische und mikrobiologische Beurteilungsmethode der in Därme gefüllten Würste."

33. Kand. Biol. J. Rubinstein, Kand. Biol. N. Orlowa, J. Kukel, M. Akintschewa, K. Kerber (UdSSR): "Die hygienische Beurteilung des mit Antibiotika (Chlortetracyklin und Nistatin) behandelten Fleisches zur Veränderung dessen Haltbarkeit."

34. Kand. Med. W. Bogorodinkaja, W. Moissejenko (UdSSR): "Die Methoden zur Bestimmung von Rest-Chlortetracyklin und-Nistatin im Muskelgewebe des Fleisches."

35. Mg. K. Warnøe (Dänemark): "Die Methoden zur Herabsetzung des Keimgehalts in dem zu konservierenden Fleisch."

36. Dr. E. Krudy (England): "Einige Beobachtungen über das Salnonellavorkommen in Schweinekörpern."

10.30 Pause:30 Minuten

11.00 9. Sitzung. Vorsitzender: Prof. Dr. D. Tilgner (Polen):

Diskussionsthema: Herstellung von Wurst- und Räucherwaren.

37. Ing. G. Eser; Prof. Dr. P.Niinivaara (Finnland): "Über das Aroma von Rohwurst."

38. Kand. Biol. N. Krylowa, K. Basarowa, W. Kusnezowa (UdSSR): "Das Wechselwirken von Räucherrauchkomponenten und Fleischbestandteilen."

39. Kand. Techn. J. Lapschin (UdSSR): "Die Räucherflüssigkeit zur Räucherung der Lebensmittel."

40. Ing. H. Hader, Dr. E. Kuchling (DDR): "Das elektrostatische Räuchern und Infrarotgaren von Würstchen im kontinuierlichen Verfahren."

41. Prof. Dr. W. Simidu, Prof. Dr. U.Simidu (Japan): "Das Problem der Fischwürstchenkonservierung."

12.30 Besuch des Moskauer Fleischkombinats.

Besuch des Sowchoses "Belaja Datscha" ("Weißes Landhaus").

18.00 Theaterbesuch.

Freitag, 24. August.

9.00 10. Sitzung. Vorsitzender: Prof. Dr. J. Savić (Jugoslawien):

Diskussionsthema: Herstellung von Wurst- und Räucherwaren.

42. Ing. J. Mlinárik (Ungarn): "Untersuchungen über die Pökelung und Herstellung der Schinken."

43. Kand. Chem. A. Iskandarjan (UdSSR): "Die Intensivierung der Bildung von Rotfärbung des Fleisches während dessen Pökelung."

44. Ing. E. Zukál, M. Cselkó (Ungarn): "Untersuchungen über die Korngröße an der Schnittfläche der gekochten Wursterzeugnisse."

45. Kand. Techn. M. Gabrielanz - (UdSSR): "Die neue Technologie der Herstellung von Brühwürsten und halbgeräucherten Würsten mit Hilfe von Räucherflüssigkeit."

46. Prof. Dr. K. Okamura (Japan): "Einfluß der Salzkonzentration auf die Wasserbindung des Frischfisches und organoleptische Beschaffenheit der pastetartigen Fischwaren."

10.30 Pause: 30 Minuten.

11.00 11. Sitzung. Vorsitzender: Dr. J. Neschew (Bulgarien).

Diskussionsthema: Herstellung von Wurst- und Räucherwaren.

47. Mg. C. Szczucki, E. Psuty (Polen): "Problem der Probeentnahme zur chemischen Kontrolle der Wurstwarenfabrikation."

48. Dr. B. Krol, Dr. J. Meester (Holland): "Einiges über die Federzahl in Fleischwaren."

49. Kand. Techn. W. Kurko, L. Kelman (UdSSR): "Die Räucherrauchphenole."

50. Dr. J. Charpentier, Ing. L. Meslé (Frankreich): "Untersuchungen der Farbveränderungen der "Pariser" Schinken während der Herstellung."

51. Ing. L. Meslé, C. Bernard, Dr. C. Barraud, K. Nowosielecka (Frankreich): "Phosphatzusatz bei der Schinkenpökelung."

Filmvorführung

12.30 Mittagspause

14.00 13. Sitzung. Vorsitzender: Kand. Wis. B. Doležal (ČSSR):

Diskussionsthema: Portionieren und Verpacken von Fleisch und Fleischwaren.

52. Kand. Techn. N. Schischkina (UdSSR): "Einfluß von Verpackungsart und -stoff auf die Qualität, Farbe sowie Mikroflora von Fleisch und Fleischwaren."

53. Dr. H. Reuter (Westdeutschland): "Portionierungs- und Abpackmethoden von frischem und tiefgefrorenem Fleisch."

54. Dr. A. Kidney (England): "Technologische Probleme der Vakuumverpackung von Kochschinken in Scheiben."

65. Doz. Dr. H. Fredholm (Schweden): "Frischfleisch in evakuierten Plastverpackungen."

Filmvorführung

15.30 Besuch des Fleischforschungsinstituts und des Lehrinstituts der Fleisch- und Milchindustrie

Exkursion zur Ausstellung der Errungenschaften der Volkswirtschaft

18.00 Spaziergang durch Moskau, Besichtigung der U-Bahn, Kinobesuch.

Sonnabend, 25. August.

9.00 13. Sitzung. Vorsitzender:

Dr. **L. Schön (Westdeutschland).**

Diskussionsthema: Probleme der Konservierung und Behandlung der Schlachtwaren.

55. Kand. Techn. E. Kautscheschwili, Kand. Chem. N. Shurawskaja, Kand. Techn. E. Guygo (UdSSR): "Technologische Grundlagen der Gefriertrocknung von Fleisch."

56. Kand. Landwirtschaftl. Wiss. E. Gajewoj (UdSSR): "Zum Problem der Schaffellkonservierung."

57. Korresp. Mitglied der Akademie der Wissenschaften Prof. Dr. N. Emanuel (UdSSR): "Kettentheorie der Antioxygenwirkung."

58. Doz. W. Gorbatow, Prof. N. Fedorow, Kand. Techn. A. Gorbatow, Kand. Techn. J. Rogow (UdSSR): "Struktural-mechanische Eigenschaften einiger Fleischwaren."

59. Prof. Dr. W. Natuss-Andrejew (UdSSR): "Einige Gesetzmäßigkeiten der physikal-chemischen Technologie der Blutverarbeitung."

60. Kand. Techn. A. Lapschin (UdSSR): Die Entwicklung von neuen Methoden und neuer Apparatur

Sivuutteet!

zur Betriebsherstellung der Speisefette sowie die Vollautomatisierung der technologischen Vorgänge."

10.30 Pause 30 Miniten

11.00 14. Sitzung. Vorsitzender: Ing. L. Meslé (Frankreich). Diskussionsthema: Neue Technik und Technologie in den Fleischkombinaten.

61. Ing. J. Sehnal (ČSSR): "Schweineschlachtstraße."

62. Kand. Wis. B. Doležal (ČSSR): "Neue Technologie in der tschechoslowakischen Fleischwirtschaft."

63. Dr. G. Doymew, Ing. Z. Zolow (Bulgarien): "Bewertung und Besserung von Hängebahnen in Fleischkombinaten."

64. Prof. N. Fedorow, Kand. Techn. J. Rogow, Kand. Techn. A. Gorbatow, Ing. E, Afanassow, Ing. A. Golowkin, Ing. W. Fomenko (UdSSR): Eine Fließlinie zur Herstellung darmloser Wursterzeugnisse."

65. Prof. A. Pelejew (UdSSR): Entwicklung und Berechnung der Enthaarangsmaschinen."

12.30 Mittagspause 1 Stunde 30 Min.

14.00 Schlußsitzung

17.00 Offizielles Bankett

23.40 Abfahrt nach Leningrad

Sonntag, 26. August

10.30 Autofahrt durch Leningrad, Museen- und Ausstellungsbesuche

18.00 Theaterbesuch

Montag, 27. August

8.30 Besuch im Leningrader Fleischkombinat

16.00 Dampferfahrt nach Petrodrorez (Peterpalast)

- - -

306

Foreign participants

(and their affiliation in Finnish)

VIII Lihantutkijain Kongressin osaanottajat

Moskovassa 1962

Vikkeri,D,R.	Ausrtalia	Tohtori	Elintarvikkeiden säilömisjaosto
Williams,E.F.	Englanti	"	Lontoo.Sansberin pääkemisti
Lorie,R.E.	"	"	Cambridge.Jäädytys-asema.
Kidney,A.D.	"	"	Lontoo.Woll-end san
Kitchell,A.G.	"	"	Cambridge.Jäädyttäm asema.
Taylor,A.M.	"	"	Iso-Britannian Elin-tarviketutkimuslaito
Mitkov,S.N.	Bulgaria	"	Sofia.Eläinperäisten elintarvikk.Tutkimus laitos.
Neshev,I.A.	"	"	- " -
Govidarsky,N.D.	"	Insinööri	Sofia.Elintarvike-Instituutti
Zukal,E.	Unkari	"	Budapesti.Lihatelli-nen Tutkimuslaito
Karpaty,D.	"	"	- " -
Lorenz,F.	"	Professori.Tohtori	- " -
Mlinarik,J.	"	Insinööri	- " -
Thoman,Z.	"	"	Budapesti.Elintarvi-keministeriö
Kuchling,E.	SDT	Tohtori	Magdeburg.Lihateolli-suusinstituutti
Otto,E	"	"	Karjataloudellinen tutkimuslaitos
Telohe,E.	"	"	Magdeburg.Eihateoll. tutkimuslaitos
Hader,G.	"	Insinööri	-"-
Warnfe,K.	Tanska	Maisteri	Tanskan Lihateollin. Tutkimuslaitos
Hohemann	"	Insinööri	Atlas.Kööpenhamina
Pedersen,K	"	Maisteri	Tanskan Lihavalmiste Laboratorio
Hallund,H.	"	Dosentti	Tanskan Lihateollin Tutkimuslaitos
Engaard,W.	"	Maisteri	Tanskan Lihavalmiste-laboratorio
Jul,M.	"	Tohtori	Tanskan Lihateollin. Tutkimuslaitos
Barnett,H.	Kanada	Insinööri	Kanada.Packers
Rubin,L.	"	"	" "
Van den Berg	"	Maisteri	Kansallinen Tieteell. Tutkimusken Neuvosto
Van Gils,J.	Hollanti	Professori.Tohtori	Eläinperäisten elin-tarvikkeiden hygien. Instituutti

Van Logestin	Hollanti	Tohtori	Utrecht.Valtion Yliopisto
Van de Batering	"	"	Lihateollinen Ammattiopetus-Instituutti
J.Meister	"	"	Ravintoteollinen Keskusinstituutti
Mörman,P.	"	Insinööri	Elintarvike-Keskus-Instituutti
Schilde,O.	Norja	Tohtori	Norjan Lihateollinen Tutkimuslaboratorio
Braaten,O	"	"	-"-
Barilko-Pikelna	Puola	Maisteri	Varsova.Lihateollinen Tutkimuslaitos
Boris,A	"	"	- " -
Krivizky	"	"	- " -
Koltshak,S	"	Insinööri	Puolan Tiedeakatemia
Tilgner,T	"	Professori.T:ri	Gdansk.Polyteknill. Instituutti
Turkovsky,T	"	Maisteri	Varsova.Lihateollin. Tutkimuslaitos
Pezacsky,V	"	Professori	Poznan.Korkeampi Maatalaouskoulu
Sikorsky,E	"	Tohtori	Gdansk.Polytekn. Instituutti
Zuzky,Z	"	Maisteri	Lodz.Lihateollinen Kontrolli- ja Tutkimuslaboratorio
Janitzki,M	"	Professori.Tohtori	Puolan Tiedeakat.
Germann,E	Romania	Insinööri	Bukarest.Elintarveteollisuuden Tutkimuslaitos
Rusu,D	"	"	- " -
Melè,L	Ranska	"	Parisi.Lihasäilykkeiden ja makkaratuott. Suolauskeskus
Garick,K	Länsi-Saksa	Tohtori	Giessen.Eläinlääk.-Instituutti
Reiter,G	"	"	Ansbach.Lihanjalostuyritys Emil.Schifta
Terplan,G	"	Dosentti	München.Elintarvike Instituutti
Schön,L	"	Agronomi	Kulmbach.Lihateoll. Tutkimuslaitos
Eser,H	Suomi	Insinööri	Lihateknologian Laitos
Niinivaara,F.P	"	Professori.Tohtori	- " -
Pohja,M.S.	"	Tohtori	Lihateollinen Tutkimuslaitos
Dolezhal,B	Tshekkoslovakia	Tieteiden kand.	Brno.Lihantutkimus-Instituutti