

Κος Ζημ. Κ. Κουρτζου

ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΑΡΙΑΝΟΣ
ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ. Δ.Υ.

Έν Αθήναις τη 24-6-1964

A

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ
25 ΙΟΥΝ 1964
ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ. 50805

Προς τόν
Ε/τόν Υπουργέτον Βιομηχανίας
την Γενικήν Διεύθυνσιν
Έ ν τ α ῦ θ ο ς

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ
ΓΡΑΦΕΙΟΝ ΥΠΟΥΡΓΟΥ
ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ. 3288
ΗΜΕΡΩΝ 25/6/64

Λαμβάνη την τιμήν να υποβάλλη συντημένως "Εκθεσιν επί τών πεπραγμένων 13ου Έθνικου Συνεδρίου Υόχους της 'Ιταλίας τό σποτον έλαβε χώραν είς την Πάδοβα της 'Ιταλίας είς τάς 2 έως 4 'Ιουνίου και είς ό παρευρέθημεν δυνάμει της υπ' αριθ. 39781/64 ό καταγής του κ. Υπουργού Βιομηχανίας.

Εδπειθεστάτος


ΙΩΑΝ. ΒΑΡΙΑΝΟΣ

Κοινοποιεῖται Δ.Υ.δ.

- 1) Εξοχώτατον κ. Υπουργόν Βιομηχανίας
- 2) Αξιότιμον κ. Γεν. Γραμματέα Υπουργείου Βιομηχανίας μετ' αντιγράφου της Έκθεσεως και με την παράκλησιν όπως εδραστηθώσι και λάβωσι γνώσιν.

Ἐπί τῶν πεπραγμένων τοῦ 13οῦ Ἐθνικοῦ Συνεδρίου **Ψύχους** τῆς Παδοῦης Ἰταλίας.-

Εἰς τὰς 2 - 4 Ἰουνίου συνῆλθε στήν Πάδουαν τῆς Ἰταλίας, τὸ 13ον Συνέδριον **Ψύχους**, εἰς τὸ ὁποῖον δυνάμει τῆς ὑπ'ἀριθμ. 39781/64 διαταγῆς τοῦ κ. Ἰπουργοῦ Βιομηχανίας ἐξεπροσωπήσαμεν τὴν χώραν μας. Εἰς τὸ ἐν λόγῳ Συνέδριον ἔλαβον μέρος δι' ἐκπροσώπων των αἱ κάτωθι χῆραι.

- Γαλλία, Ἀγγλία, Γερμανία, Ἰταλία, Ἰσπανία, Γιουγκοσλαβία, Βέλγιον, Ἑλλάς, Ρουμανία, Ρωσία, Δανία καὶ Ἑλβετία.

Ὁ ἀριθμὸς τῶν ἐκπροσώπων ἀνῆλθε εἰς 410. Τὰ ἀνακοινωθέντα καὶ συζητηθέντα θέματα εἶναι μὲ τούς ὁμιλητάς των-τὰ κάτωθι:

- Καθηγητῆς RODOLFO ANDREOTTI "Τὰ μαγειρευμένα κατεφυγμένα προϊόντα. Τεχνικά προβλήματα καὶ ἐμπορικὴ ἐξέλιξις"

Ὁ ὁμιλητῆς ἀνέφερεν ὅτι ἡ ἀρχικὴ ἐφαρμογὴ τῶν κατεφυγμένων προϊόντων ἐγένετο στήν Ἀμερικὴ τὸ 1930. Τὸ 1942 ἡ παραγωγὴ ἀνῆλθε εἰς 5.000.000 λίβρας, τὸ 1950 εἰς 60.000.000, τὸ 1955 εἰς 300.000.000 καὶ τὸ 1962 εἰς 1.152.000.000 ἀντικροσωπεύουσα ἀξία 714.000.000 δολλαρίων. Ἡ παρασκευὴ κατεφυγμένων ἐτοιμῶν φαγητῶν εἰς τὴν Ἀμερικὴν καὶ Ἀγγλίαν ἔχει λάβει τὰ τελευταῖα ἔτη τεραστίαν ἀνάπτυξιν. Εἰς τὴν Σουηδία ἡ Ἑταιρεία FINDERUS ἔχει παρασκευάσει 56 διάφορα εἴδη κατεφυγμένων προϊόντων, ὡς ἔτοιμα φαγητὰ χρησιμοποιοῦμενα εἰς εἰδικὰς δίαιτας. Εἰς τὴν Γερμανίαν τὰ μαγειρευμένα κατεφυγμένα προϊόντα ἔχουν διαδοθῆ ἀρκετὰ ἰδία εἰς τὰ ἐστιατόρια τῶν Ἀεροδρομίων, Πανεπιστημιούπολιν κ.λ.π. Εἰς τὴν Ἰταλίαν ἡ Ἑταιρεία SIMMENTHAL MERIDIONALE ἔχει ἐφαρμόσῃ καὶ διαδώσῃ τὰ κατεφυγμένα μαγειρευμένα φαγητὰ.

Έν συνεχείᾳ ὁ ὁμιλητὴς μάσγνωρίζει τὸν τρόπον προπαρασκευῆς τῶν πρὸς ὑπὲρ κατάφυξιν προϊόντων καὶ τὰς μεθόδους καταφύξεως, ὡς διὰ ἀπευθείας ἐμβαπτίσεως τοῦ προϋόντος εἰς τὸ φυκτικόν ἐνδιάμεσον, δι' ἐμμέσου ἐπαφῆς, διὰ ἀπευθείας ἐπαφῆς καὶ διὰ τοῦ μικτοῦ συστήματος. Ὁμοίως τὸν τρόπον συντηρήσεως αὐτῶν μὲ τὰς θερμοκρασίας ἀναλόγως πρὸς συντήρησιν χρόνου. Ἐἶτα ἀναφέρει τὰς φυσικὰς καὶ χημικὰς μεταβολὰς τὰς ὁποίας ὑφίσταται τὰ προϊόντα, ὡς καὶ τὰς μικροβιολογικὰς τοιαύτας. Ὁμοίως τὸν τρόπον καὶ εἵδους συσκευασίας ἐμφανίσεως εἰς τὴν κατανάλωσιν τῶν κατεφυγμένων καὶ ὑπὲρ κατεφυγμένων φαγητῶν. Συμπερασματικῶς ἀναφέρει ὅτι εἰς τὴν Ἰταλίαν ὡς καὶ στάς ἄλλας Εὐρωπαϊκὰς χώρας ἡ κατανάλωσις τῶν παρασκευασμένων κατεφυγμένων προϊόντων ἤρχισεν νάλαμβάνη σοβαρὰν ἔκτασιν καὶ εἰσαγωγή αὐτῶν εἰς τὴν οἰκιακὴν οἰκονομίαν λόγῳ τῶν πλεονεκτημάτων τῆς μεγάλως θά ἐνισχύσῃ διὰ τὴν ἐξυψώσιν τοῦ βιωτικῆς ἐπιπέδου τοῦ καταναλωτοῦ.

- Dr. A. SANCHEZ MORALES, J.A. MUÑOZ - BELGADO καὶ L. MUÑOZ BELGADO" Ἡ κατάφυξις τῆς φράουλας καὶ αἱ μεταβολαὶ αὐτῆς κατὰ τὸ στάδιον τῆς συντηρήσεως".

Οἱ ὁμιληταὶ ἀνέφερον ὅτι ἡ παραγωγή τῆς φράουλας εἰς τὴν Ἰσπανίαν ἤρξασεν σοβαρῶς κατὰ τὰ τελευταῖα ἔτη μὲ συγκομιδὴν αὐτῆς ἀπὸ τοῦ Ἀπριλίου μέχρι τοῦ Ἰουλίου. Τὸ πειραματικόν κέντρον ψύχους τῆς Ἰσπανίας, ἐπειραματίσθη ἐπὶ διαφόρων δειγμάτων φράουλας προερχομένης ἐκ διαφόρων διαμερισμάτων τῆς χώρας. Διὰ τὸν προσδιορισμὸν τῶν μεταβολῶν τὰς ὁποίας ὑφίσταται κατὰ τὸ στάδιον τῆς καταφύξεως καὶ τῆς περαιτέρω συντηρήσεως αὐτῆς, ἦτοι ἀρώματος, χρώματος, βιταμινῶν, PH καὶ λαϊκά. Ὁμοίως οἱ ὁμιληταὶ παρέθεσαν διαφόρους πίνακας καὶ σχεδιαγράμματα τῶν ὡς ἄνω μεταβολῶν. Συμπερασματικῶς ἀνέφερον ὅτι ἡ προσθήκη κιτρινοῦ ὀξέως ἐπιφέρει εἰς τὴν φράουλαν πλεονεκτήματα ὅσον ἀφορᾷ τὸν χρωματισμὸν καὶ τὴν γεύσιν αὐτῆς.

- **D^R** G. CESARINI "Παρατηρήσεις επί της υπέρ καταφύξεως διαφόρων νέων προϊόντων".

Ο όμιλητής ανέφερεν ότι η κατανάλωσις κατεφυγμένων προϊόντων εις την Ίταλίαν από 12.000 Στατήρας τό 1961 άνήλθεν εις 30.000 τό 1963 μέ προοπτικήν διά τό 1970 εις 500.000, ότε η Εθωπαϊκή κατανάλωσις ύπολογίζεται ότι θα άνέλθη εις 15.000.000 Στατήρας. Είτα ο όμιλητής αναφέρει τάς διαφόρους βαθμίδας θερμοκρασιών συντηρήσεως τών διαφόρων κατεφυγμένων καί υπέρ κατεφυγμένων προϊόντων καί εφαρμογήν της υπέρ ταχείας καταφύξεως.

- **D^R** BRUNO FERRARI "Μόρφωσις του καταναλωτού διά τήν χρησιμοποίησιν τών κατεφυγμένων προϊόντων πρέσβια διατροφήν του"

Ο όμιλητής κατ'άρχάς αναφέρει τά πλεονεκτήματα της ύπό τών κατεφυγμένων προϊόντων διατροφής τών άτόμων, συνιστά δέ τήν εύρεσιν, διά του τύπου, ραδιοφώνου, τηλεοράσεως, όμιλιών, κ.λ.π. προπαγάνδαν διά τήν άφεισιν της καταναλώσεως τών προϊόντων αυτών. Ούτως επί πλέον τονίζει ότι, διά της αύξήσεως της καταναλώσεως τών κατεφυγμένων καί έποχιακώς παραγομένων προϊόντων θα έπέλθη άνόψωσις βιαιτικού έπιπέδου παραγωγού. Είτα αναφέρει τήν κατά κεφαλήν κατανάλωσιν τών κατεφυγμένων προϊόντων η όποια από 0,01 χιλιογράμμα διά τήν Ίταλίαν τό 1958 άνήλθεν εις 0,06 χιλιογράμμα τό 1963 μέ άλλατώσων αύξησιν αυτής.

- **D^R** ING. G. ALBERTARIO καί **D^R** ING. D. DI GIORGIO "Υπολογισμός του άπαιτουμένου χρόνου διά τήν κατάφύξιν τών όρνιθοειδών".

Οί όμιληταί παραθέτουν διαφόρους άλγεβρικούς τύπους διά τόν ύπολογισμόν του άπαιτουμένου χρόνου εφαρμογής της καταφύξεως καί υπέρ καταφύξεως τών όρνιθοειδών.

- ANGELO CHIEREGATO "Προτάσεις διά τήν βελτίωσιν του έξαγωγικού Έμπορίου".

Ο όμιλητής αναφέρει τήν σημασίαν της εφαρμογής του φύχου διά τήν βελτίωσιν του έξαγωγικού έμπορίου τών διαφόρων Ευρωπαϊκών χωρών.

-D^B A. PASSONI "Προτάσεις διά τήν ἀσφαλή συντήρησιν καί διατήρησιν τῶν ὑπέρ κατεφυγμένων προϊόντων".

Ὁ ὁμιλητής προτείνει θερμοκρασίαν συντηρήσεως τῶν ὑπέρ κατεφυγμένων προϊόντων μεῖον(-25)^o Κεθλοῦ καί δι' ἐφαρμογήν τῆς ὑπέρ καταψύξεως θερμοκρασίαν - 40^o C.

-GAV. EDO. PIACENZA "Τεχνικαί κατασκευαί τῶν αὐτοκινήτων φυγεῖων τῶν προοριζομένων διά τήν μεταφοράν τῶν κατεφυγμένων προϊόντων".

Ὁ ὁμιλητής κατ' ἀρχάς ἀνέφερεν τούς τρόπους κατασκευῆς τῶν ἰσοθέρμων αὐτοκινήτων φυγεῖων διά τήν μεταφοράν τῶν κατεφυγμένων προϊόντων, τά ὅποια ἔχουν θερμοκρασίαν -25^o C., ὅταν ἡ ἐξωτερική θερμοκρασία εἶναι +40^o C. ἕως +50^o C. καί γνωρίζει ὅτι ὁ συντελεστής θερμικῆς μεταφορᾶς τῶν τοιχωμάτων πρέπει νά εἶναι $K = 0,70 - 0,80 \text{ KCAL/M}^2/\text{H}^{\circ}\text{C}$. Καί εἶτα προτείνει διαφόρους τρόπους ἐπενδύσεως τῶν αὐτοκινήτων φυγεῖων (πάχος καί εἶδος μονωτικοῦ ὕλικου).-

-D^B FERNANDO TILLI "Προσβτικαί διά τήν μεταφοράν τῶν κατεφυγμένων προϊόντων διά σιδηροδρομικοῦ δικτύου".

Ὁ ὁμιλητής κατ' ἀρχάς ἀναφέρει τόν ἐπιστημονικόν ὄρισμόν τῶν κατεφυγμένων καί ὑπέρ κατεφυγμένων προϊόντων. Εἶτα δέ ἀναπτύσσει τούς λόγους ἀύξεσεως τῆς καταναλώσεως τῶν κατεφυγμένων προϊόντων, τήν δυνατότητα μεταφορᾶς αὐτῶν διά σιδηροδρομικῶν δικτύου μετά τῶν εἰδικῶν χαρακτηριστικῶν αὐτῶν, ὡς καί τήν κοστολόγησιν μεταφορᾶς διά τήν σύνταξιν μελλοντικοῦ προγράμματος. Διεξοδικῶς ὁ ὁμιλητής ἀναπτύσσει τούς τρόπους παραγωγῆς τοῦ φύχους καί τήν κοστολόγησιν τῶν μεταφερομένων νηπῶν καί κατεφυγμένων προϊόντων στήν Ἰταλίαν, Γερμανίαν καί Αὐστρίαν.

-JOSKO J. SIMONČIĆ "Προβλήματα τίνα τεχνικά καί οἰκονομικά τῆς καταψύξεως καί ὑπέρ καταψύξεως εἰς τήν Γιουγκοσλαβίαν".

Ὁ ὁμιλητής παραθέτει διαφόρους πίνακας σχεδιαγράμματα ἐξ ὧν ἐμφαίνεται ἡ ραγδαία ἀύξεις τῶν ὑπέρ κατεφυγμένων προϊόντων.

των είς τήν Γιουγκοσλαβίαν ιδία τά τελευταία έτη, ώς έπίσης καί του τρόπου συσκευασίας, διά κινήσεως καί μεταχειρίσεως, ώς καί συνθηκών έμπορίας καί συντηρήσεως τών κατεφυγμένων καί ύπέρ κατεφυγμένων προϊόντων.

-D^R G. CESARINI "Η άκαιτουμένη Γεωργική παραγωγή διά τήν Βιομηχανίαν τών ύπέρ κατεφυγμένων προϊόντων".

Κατ'άρχας ο όμιλητής αναφέρει τά κατάλληλα μετερεωολογικά χαρακτηριστικά διά τήν Γεωργικήν παραγωγήν, ώς καί τήν έκίδρασιν τών συνθηκών αυτών επί της ποιοτικής βελτιώσεως τών προϊόντων. Όμοίως αναφέρει τά φυσιολογικά καί μορφολογικά χαρακτηριστικά τών προς κατάφυξιν προοριζομένων γεωργικών προϊόντων, καί προτείνει όπως διά κληρεστέραν μελέτην του θέματος άνεργηθώσι λεπτομερείς πειραματικά έρευναι.

-ING. GIOVANNI RAPAZZI - PIENTO GHEZZI "Ύνκτηκή συντήρησις τών ύπέρ κατεφυγμένων προϊόντων, ή σημασία του ψύχους διά τήν τελικήν κοστολόγησιν αυτών".

Ο όμιλητής αναφέρει κατ'άρχας τάς συνθήκας συντηρήσεως τών ύπέρ κατεφυγμένων προϊόντων καί προτείνει θερμοκρασία συντηρήσεως -30°C . ώς άνωτερον όριον. Είτα παραθέτει ειδικόν τύπον κοστολόγησεως τών έναποθηκευμένων προϊόντων *ανά* τήν άκαιτουμένην δι'αυτήν ηλεκτρικήν ενέργειαν είς kWh.

-DOT. ING. MARIO ALTIERI "Παρατηρήσεις επί της διακινήσεως τών ύπέρ κατεφυγμένων προϊόντων".

Ο όμιλητής ανακοινεί ότι διανομή τών κατεφυγμένων προϊόντων παρουσιάζει δύο ειδικάς όψεις: 1) ή άναφερομένη είς τήν είς μεγάλας ποσότητας τών ύπέρ κατεφυγμένων προϊόντων, 2) τήν είς μικράς ποσότητας είς Κέντρα διανομής, πωλήσεως καί καταναλώσεως. Είτα αναφέρει τόν τρόπον μεταφοράς καί διανομής τών ως άνω προϊόντων τών προοριζομένων τόσον διά τήν έσωτερικήν όσον καί διά τήν έξωτερικήν κατανάλωσιν καί δή τών προοριζομένων διά τήν

Ἡπειρωτικὴν Εὐρώπην.

-ING. GIOVANNI SALOTTO "Προετοιμασία διὰ τὴν ὑπὲρ κατάψυξιν τῶν προϊόντων καὶ τὰ κριτήρια ἐκλογῆς αὐτῶν".

Ἡ ὁμιλητὴς κατ'ἀρχὰς ἀναφέρει τοὺς τρόπους ἐφαρμογῆς τῆς ὑπὲρ καταψύξεως τῶν προϊόντων, ὡς καὶ τῶν ὑπολογισμῶν τοῦ χρόνου ἐπιτυχίας ταύτης διὰ τὴν ἐκίτευξιν τῶν ἐπιθυμητῆς θερμοκρασίας ("καρδία" τοῦ προϊόντος. Ἔττα προβαίνει εἰς τὴν ταξινομίᾳ τῶν πρὸς ὑπὲρ κατάψυξιν προϊόντων κατὰ κατηγορίας ἀναλόγως τοῦ εἴδους καὶ τῆς προελεύσεως αὐτῶν καὶ τέλος τὰ κριτήρια τὰ ὁποῖα πρέπει νὰ παρουσιάζουν τὰ ὡς ἄνω προϊόντα διὰ τὴν ἐφαρμογὴν τῆς ὑπὲρ καταψύξεώς των.

ING. CH. SALLES "Ἡ τεχνικὴ τῆς καταψύξεως καὶ τῆς ὑπὲρ καταψύξεως σιτῶ γεωργικῶν προϊόντων".

Ἡ ὁμιλητὴς ἀναφέρει ὑπεραστίαν σημασίαν τῆς ἐφαρμογῆς τοῦ ψύχους διὰ τὴν κατὰ διαφόρους τρόπους συντήρησιν τῶν γεωργοκτηνοτροφικῶν προϊόντων εἰς τὴν οἰκονομίαν τῶν διαφόρων χωρῶν. Ἔττα προτείνει τρόπους καταψύξεως καὶ ὑπὲρ καταψύξεως τῶν προϊόντων κ.λ.π. τὴν προπαρασκευὴν αὐτῶν πρὸ τῆς ἐπιδράσεως τοῦ ψύχους, τῶν γενικῶν χαρακτηριστικῶν, τῶν κέντρων ἐφαρμογῆς τῆς ὑπὲρ καταψύξεως ὡς καὶ ἐναποθηκεύσεως καὶ μεταφορᾶς τῶν ὑπὲρ καταψυγμένων προϊόντων. Ἡ ὁμιλητὴς τέλος τονεῖ τὴν ὑπεραστίαν σημασίαν τῆς LYPHILISATION (ξηρανσις τῶν προϊόντων διὰ καταψύξεως) κατὰ τὸ προσεχὲς μέλλον καὶ πρὸς αὐτὴν πρέπει νὰ τείνει ἡν προσπάθειαι τῶν διαφόρων ἐκιστημόνων.

-DR UGO LOMBARDO "Ἡ τεχνολογία παραγωγῆς τῶν ὑπὲρ καταψυγμένων ὁμωροκηκευτικῶν προϊόντων".

Ἡ ὁμιλητὴς κατ'ἀρχὰς ἀναφέρει τὴν ἐξέλιξιν τῆς ἐφαρμογῆς τοῦ ψύχους εἰς τὰ ὁμωροκηκευτικῶν προϊόντα μετὰ τὸν δεύτερον Παγκόσμιον Πόλεμον, ὡς καὶ τὰς συνθήκας συντηρήσεως καὶ διακινήσεως τῶν προϊόντων αὐτῶν, τὸ κύκλωμα ἐφαρμογῆς τῆς ὑπὲρ καταψύξεως μετὰ τὰς

διαφόρους φάσεις από της παραγωγής των προϊόντων, συλλογής και διακινήσεως αυτών, ως και των συνθηκών μεταφοράς.

-Καθηγητής LINO MATTAROLO "Τεχνικά και Οικονομικά προβλήματα μεταφοράς δι' αυτοκινήτων φυγείων των διαφόρων προϊόντων υπό ρυθμιζομένης θερμοκρασίας".

Ο όμιλητής αναφέρει ότι η φυκτική μεταφορά αποτελεί ένα εκ των κυριωτέρων κρίκων της φυκτικής αλυσέως και πρέπει να λαμβάνεται πρόνοια όπως τα φυκτικά μεταφορικά μέσα προσαρμοσθώσι εις τας συγχρόνους απαιτήσεις της συντηρήσεως των των προοριζομένων διὰ τήν μεταφοράν. Τα 'Ιταλικά φυκτικά μεταφορικά μέσα αναφέρει ο όμιλητής διακρίνονται αναλόγως τούς συντελεστού θερμικής άπωγιμότητος των τοιχωμάτων των εις τέσσαρας (4) κατηγορίας και παραθέτει τελικώς πίνακα συντηρήσεως των προς μεταφοράν προοριζομένων φαρτών γεωργικηνοτροφικών προϊόντων.

-Καθηγητής CLAUDIO ANTONIANI και ANDREA MONZINI "Υπερκατεψυγμένα προϊόντα".

Οί όμιληταί αναφέρουν ποία προϊόντα ονομάζονται κατεψυγμένα και ποία υπερκατεψυγμένα ή υπερφυγμένα εισάγοντες μίαν μικρά καινοτομίαν εις τά μέχρι σήμερα παραδοδεγμένα της έπιστήμης και της τεχνικής εκύψεως και τά όποια έχουν υιοθετηθεί παρά του Διεθνούς 'Ινστιτούτου Ψύχους.

-D^R GIOVANNI MANES "Προόδιορισμός παραγόντων και προβλημάτων της αύξήσεως των κατεψυγμένων προϊόντων εις τήν Εύρώπην".

Κατ'άρχάς ο όμιλητής προβαίνει εις μίαν περιληπτικήν ιστορικήν ανασκόπησιν της διακινήσεως των κατεψυγμένων προϊόντων εις διαφόρους χώρας άρχόμενος από τήν 'Αμερικήν και καταλήγον εις τόν Εύρωπαϊκόν χώρον, αναφέρει δε τήν κατά κεφαλήν κατανάλωσιν των κατεψυγμένων προϊόντων. Ούτως εις τήν Αυστρίαν ή κατανάλωσις άνήρχετα εις 0,45 χιλιογράμμα τό 1961 και εις 0,51 τό 1962. Είς τό Βέλγιον 0,2 τό 1961 και εις 0,4 τό 1963. Είς τήν Δανίαν εις

2,2 τό 1963. Είς τήν Φιλανδρίαν 0,6 τό 1963. Είς τήν Γαλλίαν 0,8 Είς τήν Δυτικήν Γερμανίαν 1,9 τό 1961 καί είς 2,7 τό 1963. Είς τήν 'Αγγλίαν 2,8 τό 1961. Είς τήν Νορβηγίαν 1,5 τό 1961 καί είς 2,4 τό 1963. Είς τήν 'Ολλανδίαν 0,8 τό 1961 καί 2,2 τό 1963. Είς τήν Σουηδίαν 4,5 τό 1963 κ.λ.π. 'Εν συνεχείᾳ ὁ ὀμιλητής ἀναφέρει ὅτι τά ἀναφυόμενα προβλήματα τῆς διακινήσεως τῶν κατεφυγμένων προϊόντων εἶναι νομικά καί ἐμπορικά. Είς τά 'Εμπορικά ἀνάγονται θέματα συσκευασίας καί συντηρήσεως, ὡς καί ψυκτικῆς μεταφορᾶς. Είς δέ τά νομικά ἀγοραπωλησία συντηρουμένων προϊόντων, ὄροι διακηρύξεως Δημοπρασιῶν κ.λ.π.

- "Ἀνακοίνωσις 'Ινστιτούτου φύχου τῆς Δανίας" Τά κατεφυγμένα προϊόντα είς τήν Δανίαν τό ἔτος 1963".

Είς τήν ἀνακοίνωσιν ἀναφέρεται ἡ κατανάλωσις τῶν κατεφυγμένων προϊόντων είς τόνους είς τήν Δανίαν ἀπό τό 1957 (2000 τόννοι) μέχρι τό 1963 (16.000 τόννοι), ὡς καί ὁ ὀικετιθέμενος ψυκτικός χῶρος είς κυβικά μέτρα διά τήν ψυκτικὴν συντήρησιν τῶν κατεφυγμένων προϊόντων, ὡς καί τά ἔτησίως κατασκευαζόμενα ἐμπορικά καί οἰκιακά ψυγεῖα. Γενικῶς ἀναφέρεται ὅτι ἡ κατά κεφαλὴν κατανάλωσις τῶν κατεφυγμένων προϊόντων είς διαφόρους εὐρωπαϊκὰς χώρας καί 'Αμερικὴν βαίνει ἀξαναομένη ἀλματωδῶς.

- ING. FRANCO DESPUCCHES "Διακίνησις τῶν κατεφυγμένων προϊόντων είς τήν 'Ιταλίαν καί μελλοντικὴ προοπτικὴ καταναλώσεως αὐτῶν".

'Ο ὀμιλητής ἀναφέρει τά προβλήματα τεχνικά καί οἰκονομικά, τά ὅποια ἀναφύονται κατά τήν διακίνησιν τῶν κατεφυγμένων προϊόντων καί τονίζει ὅτι ἡ κατανάλωσις τούτων βαίνει ἀξαναομένη κατ' ἔτος καί ἔχει γίνεαι πλέον συνείδησις γιά τήν οἰκιακὴν οἰκονομίαν καί διατροφήν μέ κατεφυγμένα ἔτοιμα προϊόντα.

- IOANNOS BAGIANOS "Ἡ ἐξέλιξις τῆς βιομηχανίας τοῦ φύχου καί τῶν κατεφυγμένων προϊόντων είς τήν 'Ελλάδα".

'Ο ὀμιλητής ἀναφέρει τήν διακίνησιν τῶν κατεφυγμένων

προϊόντων ιδίως κατά τό έτος 1963, ~~ως~~ και την φυκτικήν συντήρησιν ~~α~~ αὐτῶν ἀπό τοῦ δευτέρου Παγκοσμίου Πολέμου μέχρι σήμερα ~~ανάπτυξιν~~ Βιομηχανίας ~~φόχου~~ εἰς τήν Ἑλλάδα. Ὁμοίως ἐγένοντο καί αἱ κάτωθι ἀνακοινώσεις:

-^R UGO SELERIO "Φυκτική μηχανή ἀπορροφήσεως καί διαχύσεως χρησιμοποιοῦσα ὡς φυκτικόν διάμεσον φρεῶν 12.

- Καθηγητής SANTE MARSILI "Ἡ υπέρκατάφυξις εἰς τά προϊόντα ζωϊκῆς προελεύσεως ~~ἀπὸ~~ ~~αἰ~~ ~~τε~~ ~~χ~~ ~~ν~~ ~~ο~~ ~~ο~~ ~~ικ~~ ~~ο~~ ~~ν~~ ~~ο~~ ~~μ~~ ~~ικ~~ ~~ῆ~~ ~~ς~~ ~~τ~~ ~~η~~ ~~ς~~ ~~ἐ~~ ~~ξ~~ ~~έ~~ ~~λ~~ ~~ι~~ ~~ξ~~ ~~ι~~ ~~ς~~ ~~·~~

-ING. MICHEL ARGUEZ "Ἡ ἐξέλιξις τῶν υπέρκαταφύξεως ~~ἐ~~ ~~π~~ ~~ρ~~ ~~ο~~ ~~ῦ~~ ~~δ~~ ~~ο~~ ~~ν~~ ~~τ~~ ~~ω~~ ~~ν~~ τῆς Γαλλίας".

Αχχοινώσεων

-^R CARLO GEORGETTI "Ἡ συμπεριφορά τῶν κυδωνάτων ~~ὁ~~ ~~ρ~~ ~~ε~~ ~~α~~ ~~ν~~ ~~ῶ~~ ~~ν~~ περιοχῶν εἰς τό φύχος".

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Ἐκ τῶν ὡς ἄνω γενομένων ἀνακοινώσεων καί τῶν διαλογικῶν κατόπιν συζητήσεων προκύπτει ὅτι ἡ κατανάλωσις τῶν καταφυγμένων καί υπέρκαταφυγμένων γεωργο-κτηνοτροφικῶν προϊόντων καί τῶν μαγειρευμένων προϊόντων διά τήν διατροφήν τῶν πληθυσμῶν λαμβάνει κατά τά τελευταῖα ἔτη μεγάλην αὐξησιν τόσον εἰς τόν Εὐρωπαϊκόν χῶρον ὅσον καί εἰς τὰς ἄλλας χώρας τοῦ ἡμισφαιρίου. Ἡ Ἑλλάς ὄθεν εὐρισκομένη εἰς τόν εὐρωπαϊκόν χῶρον, ἰδίως μετά τήν σύνασιν της μέ τήν Εὐρωπαϊκή Οἰκονομική Κοινότητα δέον ὅπως συμβαδίζει εἰς τήν αὐξησιν αὐτήν. Ἄι ἀνεπτυχθεῖσαι νέαι μέθοδοι ἐφαρμογῆς καταφύξεως καί υπέρ ταχείας καταφύξεως, ὡς καί ἡ συντήρησις τῶν προϊόντων αὐτῶν δέον ὅπως ἐφαρμοσθῶσι, διά τήν οἰκονομικότεραν καί ἐπιστημονικότεραν ἀπόδοσιν. Ὅλοι οἱ ἐπιστήμονες οἱ ἀσχολούμενοι μέ θέματα βιομηχανίας τοῦ φύχου καί τῆς φυκτικῆς δραστηριότητος γενικῶς συμφωνοῦν εἰς μίαν συντονισμένην προσπάθειαν ἐνεργειῶν ἐπὶ ταύτης. Ἐπειδή τό θέμα τῆς βιομηχανίας τοῦ φύχου καί τῆς φυκτικῆς ἀλύσευ ~~καί~~ εἰδικώτερον εἶναι τεραστίας

σημασίας δια τήν χάραν μας, όσον όπως έξετασθή μετά μεγαλυτέρας προσοχής καί νά τεθή επί νέων βάσεων προγραμματισμού καί εφαρμογής. Έχομεν τήν γνώμην όπως αί κάτωθι προτάσεις τύχωσι ίδίως προσοχής καί έξετάσεως.

1.- 'Η πιστή εφαρμογή της ύπ' αριθ. 84571/58 έγκυκλίου άποφάσεως του 'Υπουργείου Βιομηχανίας,-

2.- 'Ε διά Κομοθετικής όδοϋ καθορισμός των όρων λειτουργίας των φυκτικων εγκαταστάσεων της χώρας.-

3.- 'Ιδρύσεις ειδικής ύπηρεσίας εις έν έν των παραγωγικων 'Υπουργείων πρός τόν σκοπόν έναρμονίσεως καί συντονισμού των διαφόρων θεμάτων καί προβλημάτων της δραστηριότητος της χώρας.

4.- 'Η μετατροπή του 'Ινστιτούτου Τεχνολογίας Φυτικων προϊδωντων του 'Υπουργείου Γεωργίας εις Σταθμόν Ψύχους καί εις 'Ινστιτούτον Τεχνολογίας φυτικων προϊδωντων καί ή επάνδρωσις αυτού δι' ειδικων επιστημόνων.

5.- 'Αμεσος αναδιοργάνωσις των 'Υπηρεσιων της Ε.Τ.Ε.Α.Π. (Φυκτικής άλύσεως) καί ή επάνδρωσις των διαφόρων τομένων της δι' ειδικοϋ επιστημονικοϋ προσωπικοϋ.

6.- 'Υκαγωγή άποων των Δημοσιων Φυκτικων 'Εγκαταστάσεων, (Ψυγετα Λαχαναγοράς, Ο.Α.Π., Α.Τ.Ε., 'Ενώσεσις Συνεταιρισμων κ.λ.π.) εις τήν Ε.Τ.Ε.Α.Π.

7.- Σύστασις 'Εθνικοϋ Συμβουλίου της Ελλάδος.-

Έν Αθήναις τῆ 24ῆ 'Ιουνίου 1964



IOANNHS BARIANOS