

Ukrainian—Austrian

*Symposium*

*«Agriculture: Science and Practice»*

*Collection of Abstracts*

Lviv-1996

Bei den Sterilmilcharten, der klassischen Sterilmilch (in der Verpackung sterilisierte, autoklavierte Milch) und der "UHT-Milch" ("H"-Milch) ist die Haltbarkeitsverlängerung das wesentliche Ziel. Dieses Ziel ist jedoch nur mit Erhitzungsvarianten erreichbar, die auch chemisch-physikalische Veränderung bewirken und damit zu neuen Produkten führen.

Eine rasche und einfache Überprüfung der hygienischen Sicherheit ist mittels des Phosphatsetestes möglich. Eine neue fluorimetrische Methode erlaubt eine rasche und empfindliche quantitative Bestimmung.

Zur Abgrenzung der pasteurisierten Milch gegenüber der "hochpasteurisierten" bzw. der "UHT"-Milch kann die Peroxidasereaktion bzw. ein mit der Molkenprotein denaturierung verbundener Indikator herangezogen werden. Ebenso ist die Differenzierung von "hochpasteurisierte" und "UHT"-Milch von Interesse. Dazu ist ebenfalls der  $\beta$ -Lactoglobulingehalt in Diskussion.

Zur Unterscheidung von "UHT"- und "Sterilmilch" setzt sich international die Bestimmung des Lactulosegehaltes durch. Als zusätzlicher Indikator ist im EG-Bereich ein minimaler  $\beta$ -Lactoglobulingehalt der UHT-Milch vorgesehen. UHT-Milch sollte ebenfalls einen minimalen  $\alpha$ -Lactalbumingehalt aufweisen.

Zum gesamten Themenkomplex werden methodische Aspekte sowie zukünftige Tendenzen besprochen.

## THE PROBLEMS OF THE PRODUCTION OF THE PRODUCTS OF ANIMALS ON AREAS POLLUTED

*Mikitjuk P. V., Bila Tserkva State Agrarian University, prot.*

The big problem that remain actual all the time is increasing of the production of the products of animals and row materials for light and proceeding industry and simultaneously improving their quality.

Providing of the inhabitants with ecologically pure meat, milk and fisk products on areas polluted by radionuclides bu means of producing of the redy production by using the most effective simple and accessible culinary and technological method of removing the radioauclides.

## PROLONGED STORAGE OF FRUITS UNDER CONTROLLED GAS ATMOSPHERE

*Naichenko V. M., Melnik O. V.  
Uman Academy of Agriculture*

Storage in a refrigerator under controlled gas atmosphere (CA) with a lower (comparing

to air) oxygen level ( $O_2$ ) and with a higher carbon dioxide level ( $CO_2$ ) is an efficient way of solving the problem of prolonged storage of fruits and berries. Its rational use allows to practically eliminate losses and to considerably increase the shelf-life of the products.

The potential of this method of storage is realized by storing high-quality products of the varieties with better shelf-life, harvested at a maturity stage.

High-quality plums, sweet cherry, sour cherries and strawberries are harvested in the zone of pedicle, black currants are harvested in that of cluster, putting them into boxes for further storage. Apples are harvested and placed into containers according to a conventional technology.

Storage of stone and small fruits with lower shelf-life abilities requires rather severe temperature regime (near  $-2^\circ C$ ) with an optimal content of gas atmosphere. Apples are stored in the range of temperatures  $0...4^\circ C$ . Depending on a pomological variety, gas atmosphere for stone and small fruits contains 3-11%  $CO_2$ , 3-10%  $O_2$ , and for apples 3-5% and 3% respectively.

The term of storage to be finished is determined based on a set of indices, including light penetration of fruits.

The regime and technology, recommended at Uman Academy of Agriculture, increase the storage duration of early winter varieties of apples to 7 months (that of winter varieties to 8 months), stone fruits — to 2.5-3, small fruits — to 1-1.5 months with good output of high-quality produce, ensuring fast (1-2 years) paying back of additional expenses when these technologies are used.

## Entwicklung und Bedeutung der Berglandwirtschaft in Österreich

*von Theresia Oedl-Wieser, Bundesanstalt für Bergbauernfragen, Wien*

Das Berggebiet hat in Österreich mit einem Anteil von rund 70 % des Gesamtgebietes eine sehr große Bedeutung. In Österreich liegen 53% der Dauersiedlungsfläche im Berggebiet und es leben - trotz der topographisch bedingten geringen Bevölkerungsdichte in den Alpen - 42% der Gesamtbevölkerung im Berggebiet. Der Anteil der Wohnbevölkerung in Gemeinden mit großer Seehöhe ist im gebirgigen Westen besonders hoch.

Die Landwirtschaft im Berggebiet hat in Österreich eine große regionale, soziale und volkswirtschaftliche Bedeutung. Im Berggebiet liegen 49% der land- und forstwirtschaftlichen Betriebe, die 58% der ideellen landwirtschaftlichen Nutzfläche bewirtschaftet und damit zur Erhaltung und Pflege des alpinen Lebensraumes einen entscheidenden Beitrag leisten. Diese Leistungen sind die Basis für den Fremdenverkehrs- und Freizeitsektor, der ca. 15% des österreichischen Bruttoinlandproduktes ausmacht. Das Referat soll folgende Punkte behandeln:

1. Agrarstrukturentwicklung in Österreich (1970 - 1995)
  2. Veränderung der Bergbauernbetriebe
- Was ist ein Bergbauernbetrieb (einzelbetriebliche Abgrenzung und Zonierung)  
Anzahl der Bergbauernbetriebe  
Betriebsgröße  
Regionale Produktionsschwerpunkte  
Einkommensentwicklung