

Kälteforschung unterstützt die Erzeugungsschlacht

Einweihung des Reichsinstituts für Lebensmittelfrischhaltung in Karlsruhe.

Karlsruhe, 20. Mai. Der Deutsche Kälteverein, der seit Anfang 1935 dem Verein deutscher Ingenieure (VDI) korporativ angeschlossen ist, hält am 25. und 26. Mai 1936 anlässlich des zehnjährigen Bestehens des Kältetechnischen Instituts an der Technischen Hochschule in Karlsruhe seine diesjährige Hauptversammlung ab. Der erste Tag steht im Zeichen der Lebensmittelfrischhaltung mittels Kälte, dem wichtigsten Anwendungsgebiet der Kältetechnik, das im Rahmen des VDI ein besonderer „Nachschuß für die Forschung in der Lebensmittelindustrie“ betreut. Seine besondere Weihe erhält dieser Tag durch die feierliche Eröffnung des „Reichsinstituts für Lebensmittelfrischhaltung“, welches dem Direktor des Kältetechnischen Instituts, Prof. Dr. Planck, unterstellt ist. Die Leitung des neuen Instituts wurde Dr.-Ing. R. Heiß, einem langjährigen Mitarbeiter von Prof. Planck, übertragen.

Der Neubau wurde durch das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft erstellt, das auch die laufenden Betriebskosten bestreitet; er hat einen Rauminhalt von fast 3000 Kubikmeter und enthält 14 Kühlräume für Temperaturen von minus 1 bis plus 10° Celsius und drei Gefrierräume für Temperaturen zwischen minus 1° und minus 35° Celsius, weiterhin eine Maschinenhalle, eine Reihe von Laboratorien usw. Da Seefische im Binnen-

land nicht in allen Fällen geeignet sein dürften, als Ausgangsmaterial für Frischhaltungsversuche zu dienen, wurde für die Verbesserung der Frischhaltung von Fischen im Gebäude des Instituts für Seefischerei in Wesermünde eine Außenstelle des Karlsruher Instituts eingerichtet. Diese wurde im November vergangenen Jahres eröffnet und hat ihre Arbeiten bereits aufgenommen.

Das Gebiet der Frischhaltung verderblicher Lebensmittel durch Kälte wird in Karlsruhe seit vielen Jahren planmäßig bearbeitet. Als im Jahre 1926 das Kältetechnische Institut von Prof. Planck gegründet wurde, bildeten die Aufgaben auf dem Gebiete der Lebensmittelfrischhaltung von Anfang an neben denen des Kältemaschinenbaues einen wesentlichen Teil des wissenschaftlichen Programms. Den Anlaß hierzu gab die bisherige, völlig stiefmütterliche Behandlung dieses wichtigen Gebietes durch die Forschung. Obwohl das Kältetechnische Institut nur beschränkte Geldmittel zur Verfügung hatte, gelang es ihm doch, durch zähe Forschungsarbeit wesentliche Erkenntnisse über die Frischhaltung der verschiedenen schnellverderblichen Lebensmittel zu gewinnen. Trotz aller Bemühungen wurde es aber auf die Dauer immer schwieriger, den Vorsprung des mit reicheren Mitteln gesegneten Auslandes einzuholen. Es war deshalb von ausschlaggebender Bedeutung, daß nach der Machtübernahme das Reichsernährungsministerium auf die Fragen der Lebensmittelfrischhaltung in zunehmendem Maße sein Augenmerk richtete, was

schließlich seinen Ausdruck darin fand, daß das Kältetechnische Institut in Karlsruhe zur Zentrale für die Kältetechnische Forschung für das ganze Reich auswählt wurde. Dabei wurde dem Institut die Aufgabe gestellt, vor allem das wissenschaftliche Rüstzeug für die Lösung derjenigen Aufgaben bereitzustellen, welche in unmittelbarem Zusammenhang mit der Erzeugungsschlacht stehen.

Einer Produktionssteigerung verderblicher Güter ist bekanntlich sehr bald durch die Aufnahmefähigkeit des Marktes eine Grenze gesetzt, wenn es nicht gelingt, den Ueberschuß zu speichern. Die Stapelung in natürlichem Zustand ist demnach eine außerordentlich wichtige Voraussetzung für die Marktregelung. Schließlich ist zu bedenken, daß in Deutschland im Durchschnitt etwa 10 Prozent der leicht verderblichen Lebensmittel verloren gehen, was einen Verlust an deutschem Volksvermögen von 1 bis 1,5 Milliarden Mark im Jahre bedeutet. Dieser muß heute durch vermehrte Einfuhr wieder gedeckt werden. Die Verringerung der Verluste bedeutet eine indirekte Form der Erzeugungssteigerung.

Das wichtigste Mittel, die Verluste einzudämmen, besteht darin, die Kühlung in einer geschlossenen Kette von der Erzeugung bis zum Verbrauch anzuwenden. Die Untersuchungen des Instituts beschränken sich deshalb auch nicht auf das Laboratorium, sondern erstrecken sich auf die ganze Kühlkette. Über die Aufgaben im einzelnen wird in der Festveranstaltung anlässlich der Eröffnung des Instituts berichtet.