

der Melasse zu beginnen; dadurch muß erreicht werden, daß bis 1960 große Mengen Zuckermelasse, die bisher für die Spritzerzeugung verwendet wurden, für die Zuckergewinnung verwendet werden.

Es ist die Aufgabe, weitere Nahrungsmittelrohstoffe, die bisher für technische Zwecke Verwendung fanden, der Lebensmittelindustrie für die Verbesserung der Versorgung zuzuführen, wie zum Beispiel öle, Fette und andere Erzeugnisse. Auch der Textilindustrie werden immer noch große Mengen Kartoffel- und Maisstärke als Schlichtungsmittel zur Verfügung gestellt.

Diese für die Lebensmittelindustrie wichtigen Rohstoffe sind durch andere, synthetische Rohstoffe zu ersetzen.

Die Produktion von Butter ist auf 129 Prozent, von Fettkäse auf 191 Prozent und von Trocken Vollmilch für die Säuglingsernährung auf das Doppelte zu steigern.

Zur Sicherung einer einwandfreien Verarbeitung des erhöhten Milchaufkommens aus der Landwirtschaft ist die Technologie in der Molkereiindustrie durch weitere Rekonstruktionen unter Berücksichtigung des Einsatzes von Plattenerhitzern mit automatischen Umschalt- und Regelgeräten, walzenlosen Butterfertigern mit automatischer Verpackung zu verbessern. Außerdem sind unter anderem zwei moderne Großmolkereien sowie ein Dauermilchwerk zu errichten.

Die Produktion von raffiniertem Pflanzenöl ist auf 139 Prozent und von Margarine auf 124 Prozent zu steigern. Dazu sind folgende Kapazitätserweiterungen durchzuführen:

Ölsaatenverarbeitung um rund 170 Tagestonnen, Ölraffination um rund 130 Tagestonnen, Margarine um rund 145 Tagestonnen. Die Erweiterung hat in den bestehenden Betrieben zu erfolgen.

In der öl- und Margarineindustrie ist die automatische Produktionsstraße für Margarine sowie die automatische Produktion in der Ölextraktion einzuführen.

In der Genußmittelindustrie ist die Produktion von Zigaretten auf 112 Prozent, Zigarren und Zigarillos auf 136 Prozent und von Bier auf 120 Prozent zu steigern. Zur weiteren Verbesserung der Bäderversorgung ist in den bestehenden Brauereien Mecklenburgs bis zum Jahre 1960 die Kapazität um 200 000 Hektoliter zu erweitern.

Die Vorratshaltung von hochwertigen und leichtverderblichen Nahrungsgütern ist durch die Erweiterung der Kühlflächen zu sichern. Bis 1960 sind außerdem 360 große Kühlbehälter (Container) einzusetzen.