

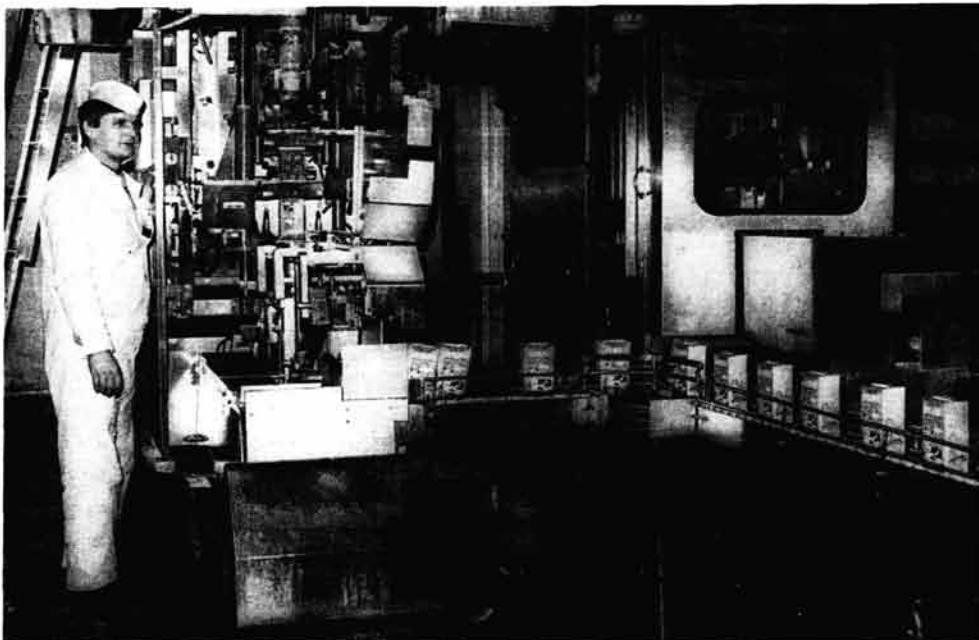
# Vijesti

## Vijesti iz naše mljekarske industrije

Mljekara »PKB-Standard« iz Beograda naša je najveća konzumna mljekara. Stručnjaci ove mljekare su, uz uvođenje novih linija, dali i nekoliko vlastitih tehnoloških rješenja u procesu prerade mlijeka. Linija za proizvodnju i pakiranje sterilnih proizvoda puštena je u rad 1983. godine.

Sterilizacija se vrši u sterilizatoru »Steritherm« (tvrtke Alfa-Laval) na principu neizravne kratkotrajne sterilizacije (pri 137 °C tijekom 4 sek.). Zapremina sterilizatora je 20.000 l/sat, a može se smanjiti ovisno o zapremini uređaja za punjenje.

Sterilizirani proizvod puni se u aseptičkim uvjetima u tetra-brik omote preko tetra-pak uređaja za punjenje. Linija punjenja opremljena je s dva tetra-pak uređaja za punjenje AB<sub>8</sub> (1/1) kapaciteta 5.000 l/sat svaki, i četiri punilice (1/2), svaka kapaciteta 2.500 l/sat. Omoti s mlijekom slažu se u kartonske kutije na tetra-trej uređaju, koje se omataju PVC folijom uz pomoć »tetra-šrump« maštine. Linija za proizvodnju i pakiranje steriliziranih proizvoda automatizirana je, pa su broj izvršioca i fizički rad svedeni na minimum.



Pogled na dio pogona mljekare »PKB — Standard«, Beograd

Nakon postavaljanja nove linije za proizvodnju i pakiranje steriliziranih proizvoda, izmijenjen je i tehnološki postupak sterilizacije. Naime, prije uvođenja nove linije mlijeko, koje se usmjerava za proizvodnju steriliziranog mlijeka, prethodno je termički obrađivano (predsterilizacija). Po novom proizvodnom postupku ono se izravno sterilizira. Tim su postignute znatne uštede energije, a kakvoća proizvoda je dobra.

U okviru automatizacije i mehanizacije u proizvodnji fermentiranih mlječnih proizvoda, godine 1984. »PKB-Standard« postavlja novu liniju za punjenje jogurta. U toj liniji jogurt se puni u omote brik oblika preko tetra-brik punilica B<sub>s</sub> (1/2 l, kapaciteta 2.500 l/sat) i B<sub>g</sub> (1/4 l, kapaciteta 1.250 l/sat).

Ti uređaji za punjenje su se prvi put počeli upotrebljavati 1984. godine ne samo u nas, već i u svijetu. Zahvaljujući njihovoj upotrebi, smanjio se potrošak energije, a broj potrebnih radnika na liniji za punjenje se preplovio.

Osim nove linije za punjenje fermentiranih mlječnih proizvoda, u mljekari »Standard« uvodi se primjena dvostepenih temperatura i vremena inkubacije tijekom zrenja da bi se poboljšale konzistencija i organoleptičke osobine fermentiranih mlječnih proizvoda.

Prelazi se i na primjenu pufer-tankova koji će sasvim zamijeniti standardne zrijače u ovoj proizvodnji.

LJ. K.

### **Održana Skupština Društva za unapređivanje prehrane naroda središnje Hrvatske**

Kako se pravilno i zdravo hraniti, ili kratko rečeno, kako unaprijediti prehranu, tema je o kojoj se u zadnje vrijeme sve više govori i piše. Stoga je skupština »Društva za unapređivanje prehrane naroda središnje Hrvatske«, održana 12. svibnja 1986. godine u Zagrebu pobudila je pažnju među stručnjacima s područja prehrane. Društvo čine stručnjaci različitih profila: prehrambeni tehnolozi, nutricionisti, dijetetičari, sanitarni inspektorji i mnogi drugi srodni stručnjaci koji rade na unapredavanju prehrane naroda na području Zajednice općine Bjelovara, Gospića, Karlovca, Siska, Varaždina i Zagreba.

Izlaganje prof. dr. Ratka Buzine bilo je vrlo zanimljivo. On je istakao da je problem neishranjenosti u Jugoslaviji skoro potpuno prevladan, dok gojaznost uzima sve više maha i postaje ozbiljan problem za muškarce i žene. Iz analize načina prehrane prosječnog Jugoslavena zaključuje se da u hrani uglavnom nedostaju vitamini i minerali, a u novije vrijeme, s obzirom na pad standarda, vjerojatno i kvalitetne bjelančevine.

Zbog toga bi trebalo osnovati institut za prehranu na jugoslavenskoj razini, koji bi usklađivao rad stručnjaka na području proizvodnje, ekonomike, zdravlja i ostalih vidova vezanih uz prehranu. Takvi instituti već postoje u skoro svim zemljama Evrope.

Prof. dr. Tomislav Lovrić naglasio je da je vidljiv problem opadanja kakvoće nekih prehrambenih proizvoda.

Osim ovoga, daljnje bi akcije trebalo usmjeriti na obrazovanje i obavještavanje građana o zdravoj i kvalitetnoj prehrani, a to bi se moglo ostvariti preko škola i drugih ustanova te preko sredstava javnog obavještavanja.

Dr. Danko Matasović izvjestio je da se članovima Društva ukazuje posebna prilika u jačem angažiranju kod pripreme i za vrijeme trajanja V Sastanka prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista Hrvatske (u Zagrebu od 24. do 26. rujna 1986.) i na VII Jugoslovenskom kongresu o ishrani u Budvi (od 22. do 24. listopada 1986.).

Jednu od konkretnih akcija Društva pokrenuo je prof. dr. Hubert Maver u dogovoru sa dr. Alicom Bauman. Organizirano je predavanje »Radiološka kontaminacija i prehrana« koje će se održati 28. svibnja 1986. godine u Zagrebu. Takva i slična predavanja trebala bi se stalno održavati i biti aktivan doprinos Društva na rasvjetljivanju tekućih problema u prehrani.

Detaljne planove i program rada Društva za slijedeće razdoblje (1986/87. godinu) razradit će novoizabrano Predsjedništvo Društva.

Na Skupštini Društva, koja je najviši organ upravljanja Društva, izabrani su članovi Predsjedništva, Odbora samoupravne radničke kontrole i Suda časti.

Predloženi članovi Predsjedništva su:

1. Dr. Danko Matasović, dipl. inž., SOUR »Cibona«, Zagreb, predsjednik
2. Prof. dr. Hubert Maver, Savez društava za unapređivanje prehrane naroda središnje Hrvatske, Zagreb, potpredsjednik
3. Mr. Zorislav Đaković, dipl. inž., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, tajnik
4. Mr. Dražen Horvat, dipl. inž., SOUR »Podravka«, Razvoj, Zagreb, blagajnik
5. Mr. Zlata Vučelić, dipl. inž., SOUR »Podravka«, Koprivnica
6. Dr. Davor Škobić, dipl. inž., SOUR »Gavrilović«, Petrinja
7. Ana Brkljačić, »Medicinski centar«, Gospic
8. Mira Žigić, dipl. inž., »Karlovачka industrija mlijeka«, Karlovac
9. Branka Magdalenić, dipl. inž., »Vindija«, Varaždin
10. Dr. Stjepan Matić, Republički zavod za zaštitu zdravlja, Zagreb
11. Prof. dr. Nada Jurković, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
12. Josip Pavlek, dipl. inž., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
13. Mr. Vojislav Milošević, p. puk, JNA, Zagreb
14. Mr. Nevenko Kolić, dipl. inž., Poslovna zajednica za voće, povrće i cvijeće, Zagreb
15. Zorica Vuksan, dipl. ecc., Privredna komora, Zagreb, Vijeće privrednih grupacija poljoprivrede i prehrambene industrije
16. Ana Žeželić-Puhak, dipl. inž., Tržna inspekcijska Grada, Zagreb
17. Vera Ostojić, Klinički bolnički centar, Zagreb
18. Višnja Ogrizović, SOUR »Vjesnik«, Zagreb
19. Miroslav Nagl, dipl. inž., »Franck«, Zagreb
20. Mr. Božica Bregant, »Josip Kraš«, Zagreb
21. Doc. dr. Branko Tripalo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
22. Dr. Tomislava Kapetanović, Dječja bolnica, Zagreb
23. Boris Godler, Meduopćinski odbor Saveza sindikata poljoprivredne, prehrambene i duhanske industrije, Zagreb

Određeno je da sjedište Društva bude na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu, Pierottijeva 6, ondje gdje se nalazi tajnik Društva.

Članarina za 1986. godinu je 1.000.— dinara.

Tajnik Društva:  
Mr. Zorislav Đaković