

KAZALO

za 32. godište — »Mljekarstva« 1982. godina

ČLANKI

		broj lista	str. broj
SABADOŠ D., RAJŠIĆ B.	Kvaliteta mlijeka i mlječnih proizvoda »Mleko '80« — Maribor	1	3
ŽIVKOVIĆ J., HADŽIOSMANOVIĆ M.	Program sanitacije u mljekarskoj industriji	1	18
KRŠEV L.J.	Proučavanje nekih karakteristika sojeva <i>S. thermophilus</i> , koji se koristi u proizvodnji jogurta	1	25
MARKEŠ M.	U povodu 30-obljetnice »Mljekarstva« (1951—1981)	2	35
HADŽIOSMANOVIĆ M., BUBIĆ M., ŽIVKOVIĆ J., PFEIFER K.	Prilog poznavanju kakvoće lećevičkog sira	2	40
MILETIĆ S.	Suha tvar bez masti mlijeka — osrvrt na kolebanja i mogućnost korištenja tog podatka za određivanje cijene mlijeku	2	45
TRATNIK LJ., JAKŠIĆ B.	Proizvodnja svježeg sira i jogurta od kravljeg mlijeka sa sojinim	2	48
VUJIĆ I.	Mesto novih proizveda u jugoslavenskom assortimanu mlečnih proizvoda	2	51
HAFNER M.	Osvrt na dvadesetogodišnji razvitak mljekarstva u Sloveniji (1960—1981)	2	55
VUJIĆ I.	Strategija vlastitog tehnološkog razvoja mlekarstva Jugoslavije	3	67
DOZET N., STANIŠIĆ M., BIJELJAC S.	Razvoj mljekarske industrije u Bosni i Hercegovini	3	71
MARKEŠ M.	Mljekarska industrija SR Hrvatske od 1960. do 1980. godine	3	79
GOLC S.	Variranje sastojaka mlijeka u jednogodišnjem periodu sa posebnim osrvtom na bjelančevine	3	84
GAVARIĆ D., VUJIĆ Đ., CARIĆ M., MILANOVIĆ S.	Razvoj proizvodnje i prerade mleka u SAP Vojvodini tokom poslednjih 29 godina	4	99
DORĐEVIĆ M.	Mlekarska industrija SR Srbije	4	103

	broj lista	str. broj
OSTOJIĆ M.		
Mesto i uloga Instituta za mlekarstvo, Beograd u mlekarskoj industriji Jugoslavije	4	115
JOVANOVIĆ V.		
Klasiranje i uvodenje diferencijalnih cena mleka — jedan od puteva za poboljšanje njegovog kvaliteta	4	118
POČUĆA N., BAĆIĆ B.		
Bilans energije fermentacije	4	123
DORĐEVIĆ J., MIŠIĆ D., PETROVIĆ D., MAČEJ O., VUJIČIĆ K.		
Proizvodnja kiselo-mlečnih proizvoda sa maslačnom kulturom	5	132
OSTOJIĆ M., MIOČINOVIĆ D., NIKETIĆ G.		
Reološke osobine mlečnih proizvoda. I — Tvrdoća nekih vrsta sireva	5	139
KARABAŠEVIĆ S., JOVIĆ R., MILOJKOVIĆ V., VIDENOVICIĆ P., MILIJIĆ P.		
Neka iskustva u proizvodnji trajnih fermentisanih proizvoda	5	144
CARIĆ M., MILANOVIĆ S., GAVARIĆ D., OPANČAREV LJ.		
Ispitivanje mogućnosti preizvodnje jogurta sa dodatkom sojinih proizvoda	5	152
DOZET N., STANIŠIĆ M., BIJELJAC S.		
Uticaj niskih temperatura na održivost sireva	6	163
BELOMARKOVIĆ R., VULIĆ M., BAĆIĆ B.		
Promene kiselosti jogurta u prodaji	6	171
POPOVIĆ-VRANJEŠ A., TRNIĆ B., VUJIČIĆ I.		
Neka zapažanja o industrijskoj proizvodnji mezofilnog kiselog mlijeka	6	174
MIOČINOVIĆ D., OSTOJIĆ M., OTENHAJMER I., CILJEVIĆ F.		
Prilog proučavanju proizvodnje sjeničkog sira	6	178
MARKEŠ M.		
O poslovanju mlijekara SRH u 1981. godini	7	195
KIRIN S.		
Francuski kozji sirevi	7	201
DORĐEVIĆ J., NIKETIĆ G., KARIĆ A., BUBANJA N., MARKOVIĆ D.		
Postignuti rezultati u korišćenju slatke i kisele surutke za proizvodnju fermentisanih napitaka	7	214
FILJAK D., MIŠIĆ B., POČIVAVŠEK B.		
20 godina industrijske proizvodnje sladoleda u našoj zemlji	8	227
DORĐEVIĆ J., MAČEJ O.		
Atomska apsorpciona spektrofotometrija i njena primena u određivanju mineralnog sastava mleka	8	233
ARSOV A.		
Mogućnost korištenja surutke u proizvodnji fermentisanih napitaka	8	242
VUJIČIĆ I.		
Komparativna analiza direktnog i indirektnog sistema kratkotrajne UHT sterilizacije	8	247
MLETIĆ S.		
Energetska vrijednost pasteriziranog mlijeka	9	259
VUJIČIĆ I.		
Određivanje suve materije na osnovu sadržaja masti i proteina u mleku	9	262
KRŠEV LJ.		
Starteri u proizvodnji fermentiranih mlječnih proizvoda na bazi raznih sirovina	9	268

		broj lista	str. broj
MAŠEK Z.	Kritički osvrt na dva prijedloga pravilnika	9	276
TRATNIK L.J.	Precipitacija proteina ugušene sirutke ultrafiltracijom	10	291
CINDRIĆ M.	Organizacija kontrole proizvodnje kratkotrajno steriliziranog mlijeka	10	313
TRATNIK L.J.	Precipitacija proteina ugušene sirutke ultrafiltracijom	11	323
KRŠEV L.J.	Utjecaj mikroelemenata na razvoj nekih bakterija mlječno-kiselog vrenja	11	347
MARKEŠ M., VUJIČIĆ I.	Stoljeće sira trapista	12	355
JOVANOVIĆ V.	Rezultati ispitivanja uredaja za kontrolu kvalitete mleka	12	364

NOVA KNJIGA

U izdanju Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske uskoro izlazi iz štampe knjiga dr-a Dušana Lučića »Utjecaj limene ambalaže na kvalitet topljenog sira«. U noj su prikazani rezultati autorovih ispitivanja o utjecaju topljenog sira na limenu ambalažu i limenki na topljeni sir u toku trogodišnjeg uskladištenja. Ispitivano je 8 tipova nelakiranih i lakiranih limenki od bijelog, aluminijskog i čeličnog lima.

Rezultati istiptivanja su od ne malog značaja za industrijsku proizvodnju topljenih sireva te za prometne i druge organizacije kojima je od interesa dulje uskladištenje konzervi topljenih sireva.

Autor je ilustrirao tekst sa 16 izvornih fotografija i 3 grafikona i dokumentirao s 87 literaturnih izvora.

Zbog usko specijaliziranog područja koje obrađuje, ova se knjiga štampa u maloj nakladi, pa se stoga pozivaju zainteresirani na predbilježbu i pretplatu. Cijena knjige u pretplati iznosi 500.— dinara.

UREDNIŠTVO
