

Redoslijed	oznaka uzorka	ukupno bodova	od toga na okus i miris	Mljekara — pogon
Edamac	I	11	ne odgovara tipu	
Grojer	I	9	13	7
Topljeni sir	I	15	14,5	5,5
	II	14	12,5	3,5
	III	16	11	4,5
Romadur	I	13	11	6
Svarcenberg	I	10	16,5	9
Bel-paese	I	12	9,5	6
Mlijeko u prahu	I (p. m.)	1	18,5	12,5
	II (pol. m.)	2	15,5	10
	III (25% m.)	3	15,5	9,5
Bijela kava	I	4	19,0	13,5
Kazein	I	3	17	7
	II	1	15	66
	III	2	11	4
Maslac	I	3	14,5	9,5
	II	4	14,5	8
	III	1	12	8
	IV	2	12	7

Z A N A Š E S E L O

BRADAVICE KOD DOMAČIH ŽIVOTINJA

Na koži naših domaćih životinja često nalazimo izrasline, koje nazivamo bradavice. Ponekad ih znade biti toliko po koži, da znatno unakaze izgled pojedinih životinja. Prodajna vrijednost tako oboljelih životinja znatno je manja. Bradavice na vremenu i sisama kod mnogih životinja otežavaju mužnju, a time smanjuju

i produkciju mleka. Ako se pak nalaze na mjestima tijela, gdje dolazi radni pribor, smanjuju i radnu sposobnost. Zamijećeno je i to, da ovako oboljele, naročito mlade životinje, mršave.

Na bradavice najčešće nailazimo kod goveda, i to pretežno 1–3 godine. U većim uzgojima bolest može

poput zaraze napasti i veći broj goveda. Bradavice izbijaju po čitavome tijelu, a vrlo često samo po vimenu i sisama. **Izbiju li na sisama, moramo im obratiti naročitu pažnju, i na stojati, da životinju što prije izlijecimo.** Pritom valja imati na umu, da je liječenje to teže i dugotrajnije, što je više izraslina, po tijelu. **Najpogodnije se liječe bradavice na vimenu za vrijeme bredosti, kada krave počinju presušivati.** Ne treba pritom čekati nekoliko tjedana prije teljenja, jer je postupak s takovim životinjama otežan. Kod junica je to najbolje učiniti što prije. Na oko sitne i beznačajne bradavice kod breditih junica vrlo često počinju posljednjih dana graviditeta i u vrijeme teljenja naglo rasti, te kod prvotelkinja na jednom nastanu iznenadne komplikacije. Osim na koži, kod bikova se pojavljuju bradavice i na spolnom udru, a to može biti razlog, da se inače kvalitetni bik isključi iz rasploda.

Po značenju na drugome mjestu su konji, kojima bradavice radi vanjskog izgleda smanjuju prodajnu vrijednost, a ima ih često na mjestima, gdje leži orma. Javljuju se i po čitavom tijelu, a kod mladih konja obično po usnama i nozdrvama.

Ostale domaće životinje bolest napada znatno rjeđe, nego goveda i konje. Psi obolijevaju nešto češće od ostalih životinja, i to s pojmom velikog broja bradavica u usnoj šupljini i po usnama.

Veličina bradavica može biti različita, od veličine zrna prosa do dječje glave. Također i oblici izraslina su različiti, pa nalikuju na kugle, gljive, cvjetaču i t. d. **Danas preteže mišljenje većeg broja stručnjaka, da pojavu bradavica izaziva vrlo sitno živo biće, koje nazivamo virus.** Smatra se isto tako, da se bolest ne može prenositi sa životinje na čovjeka, a ni s jedne vrste životinje na drugu, na pr. s govečeta na konja.

Liječiti bradavice, kako je već spomenuto, treba što prije. Podvezivati bradavice, što naši stočari često rade, nema svrhe, jer može naglo porasti i podvezana bradavica. Liječimo na više načina, već prema veličini i broju tumora, a veterinar izabrat će prema pojedinom slučaju i najzgodniji način. Najbolje je operativno ukloniti bradavicu, i to što prije. Liječenje zastarjelih slučajeva iziskuje znatno više truda i izdataka. Zato je najbolje, da odvedemo životinju veterinaru na pregled, čim opazimo na njoj prvu bradavicu.

F. Sanković vet.

DJEĆJA PARALIZA — POLIOMYELITIS

Sam naziv bolesti nije potpuno opravдан, jer mogu od nje oboljeti i odrasle osobe, ako u djetinjstvu nisu došle u dodir s uzročnikom ove bolesti i nisu se zarazile, pa prema tome nemaju nikakve posebne zaštite. Preboljela dječja paraliza (kljenuut) ostavlja imunitet, ali i sama zaraza bez ikakvih pojava bolesti ili s

takovim pojavama, koje su rādi ne-karakterističnosti ostale neopažene, neustanovljene, također stvara otpornost. Tako su i mnoge odrasle osobe i ne znajući već u djetinjstvu stekle otpornost. Naprotiv djeca, koja nisu imala još vremena da budu prokužena, kad dođu u dodir s uzročnikom, mogu oboljeti, pa češće i obolijevaju

Postoji nekoliko načina za kristalizaciju. U jednom slučaju zgušnuta surutka se postepeno hlađi na 10–15°C u kadama 30–35 časova. Po drugom načinu, zgušnuta masa se prvo ohladi na 10°C (hlađenje traje 5 časova) i na toj temperaturi drži oko 10 časova, i za to vreme se nekoliko puta promeša. Ako je proces kristalizacije pravilan, iz kaštaste mase dobijaju se kristali laktoze, veličine 1–2 mm.

Ispiranje

Istaloženi kristali sadrže malo stranih primesa, ali se oko njih nalazi melasa, koju treba otkloniti sa površine kristala. Izdvajanje melase sa površine kristala zavisi od njihove veličine i to ukoliko su krupniji kristali bolje se izdvaja. Postoje više načina za izdvajanje i čišćenje kristala.

Najviše je u upotrebi centrifugalna sila i za to postoji specijalna dobošasta centrifuga, koja se koristi za izdvajanje surutke pri izradi kazeina. Pri radu doboš (bubanj) centrifuge se obloži iznutra vlažnom krpom i pusti u rad. Doboš treba da ima 800–1000 obrtaja u minuti. Da bi se snizila lepljivost mase dodaje joj se 15–20% vode.

Centrifugovanje prestaje kada prestane isticanje melase. Obično se jedna partija centrifuguje 10–12 minuta. Za vreme centrifugovanja melasa prolazi kroz platnenu kesu, a kristali ostaju u dobošu centrifuge, u platnenoj kesi.

Ako se za vreme izdvajanja kristala ne dodaje voda onda će se, posle izdvajanja melase, obavezno izvršiti ispiranje kristala. Ispiranje se vrši vodom temperature 5–6°C, koja se sipa u doboš u vidu tankih mlazeva. Posle dodavanja vode vrši se ponovo centrifugovanje da bi se izdvojila voda. Ispiranje se produžava sve dotle dok voda ne bude potpuno bistra.

Ispran mlečni šećer vadi se drvenim lopatama i suši. Pri izradi rafiniranog mlečnog šećera, vrši se njegovo čišćenje sve do sušenja.

Sušenje

Za sušenje mlečnog šećera upotrebljavaju se specijalne sušionice sa pregradama, gdje se stavlju ramovi (okviri). Temperatura za vreme sušenja treba da bude u sušnici 55–60°C. Mlečni šećer se stavlja u ramove, debljine 1 sm. Za vreme sušenja treba da se promeša nekoliko puta, da nebi došlo do zgrušavānja. Isušeni mlečni šećer melje se u mlinovima ili se proseje kroz metalno sito.

Melasa i voda, kojom se ispirao šećer, ponovo se prerađuju onda kada melasa sadrži 18–20% šećera, a voda 5%.

Od 100 kg surutke dobije se 3–3,5 kg mlečnog šećera i 3,5–4 kg urde.

Sirovi mlečni šećer pakuje se u kačice od 50 kg ili u platnene džakove. Čuva se samo u čistim, suvim i dobro provetrenim prostorijama.

Sirovi šećer se prerađuje na različite načine u hemiski čist šećer.